BENEDETTA
PARODI
METTIAMOCI
A CUCINARE
Rizzoli

VISIT…

METTIAMOCI A CUCINARE

© 2012 RCS Libri S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati
ISBN 978-88-17-06096-7

Art Director: Francesca Leoneschi
Progetto grafico: Laura Dal Maso / theWorld*of*DOT
Impaginazione: Paola Polastri
Fotografie di pp: 8, 32s, 35, 51s, 61, 77s, 105, 112, 137, 138s, 143, 153, 165, 170s, 188, 212d, 235s, 263, 269, 282d, 288, 301, 319d, 340s, 342, 348, 353 © Matteo di Nunzio

Fotografie di pp: 30, 44, 45, 68, 116, 117, 144, 145, 176, 218, 226, 258, 259, 274, 275, 332, 333 © Gloria La Torre

Fotografie di pp: 14, 16, 21, 24, 32d, 36, 37, 42, 48, 49, 52, 55, 57, 63, 72, 77d, 79, 80, 85, 90, 91, 95, 101, 108, 125, 130, 139d, 141, 149 , 156, 157, 158, 163, 168, 170d, 172, 173, 175, 182, 183, 198, 199, 207, 211, 212s, 215, 225, 232, 235d, 237, 240, 241, 243, 249, 255, 270, 271, 282s, 292, 293, 299, 306, 310, 311, 316, 317, 319s, 322, 323, 327, 329, 336, 337, 340d, 344, 346, 347, 350, 351, 354, 355 © Benedetta Parodi

Prima edizione: ottobre 2012

Per gli abiti si ringraziano:
Guess, Juil, Marella, Monika, Varga, Toy G, Twin Set

www.benedettaparodi.it

Nota dell'editore: le indicazioni che riguardano le intolleranze alimentari sono da considerarsi generiche e non sostituiscono il parere di un medico. Per quanto riguarda i prodotti confezionati, si rimanda alle indicazioni riportate sull'etichetta specifica.

BENEDETTA PARODI

METTIAMOCI A CUCINARE

Rizzoli

A mio padre, sempre nel mio cuore

LEGENDA

Ricetta per vegetariani

Ricetta per intolleranti al glutine

Ricetta per intolleranti alle uova

Tempo di preparazione: circa 20 minuti

Tempo di preparazione: circa 40 minuti

Tempo di preparazione: circa un'ora

I tempi di preparazione sono solo indicativi perché,
lo sapete meglio di me, in cucina come nella vita ognuno ha i suoi ritmi!

SOMMARIO

Introduzione 9

OGGI HO POCO TEMPO **11**
Antipasti 12
Primi 38
Secondi 58
Dolci 92

OGGI MI IMPEGNO **119**
Antipasti 120
Primi 146
Secondi 178
Dolci 208

OGGI VOGLIO STUPIRE **245**
Antipasti 246
Primi 272
Secondi 303
Dolci 331

Ringraziamenti **357**
Indice degli ingredienti e delle preparazioni 358
Indice delle portate 374

Tra una registrazione e l'altra

INTRODUZIONE

«E allora, mettiamoci a cucinare!» È così che comincio ogni puntata della mia trasmissione, ma è anche quello che penso quando torno a casa la sera e, dopo aver coccolato un po' i miei bambini, vado in cucina. «Mettiamoci a cucinare» per me vuol dire «divertiamoci, rilassiamoci, creiamo qualcosa di buono». In fondo, mettermi a cucinare è la cosa che amo fare di più! In queste pagine troverete tre livelli di difficoltà. Tre approcci diversi a seconda delle esigenze del momento: ricette veloci, ricette un po' più impegnative e di stampo tradizionale e infine ricette più elaborate, per chi ha voglia di mettersi alla prova. A pensarci bene, quest'ultimo libro assomiglia proprio al percorso che ho compiuto in questi anni in cui mi sono dedicata alla cucina: ho iniziato da casa con le mie ricettine casalinghe e poi ho dovuto sperimentare piatti nuovi, ho conquistato una vera e propria trasmissione su La7, ho incontrato grandi chef che sono venuti a cucinare al mio fianco e ho imparato un sacco di cose nuove. Così, questa volta mi sono sbizzarrita: le ricette sono tantissime, ho voluto dare spazio ai piatti vegetariani e a quelli pensati per chi è intollerante alle uova o al glutine (questi tre, addirittura, li riconoscete grazie a dei simboli fatti apposta), ai piatti light, alle ricette etniche, e mi sono scatenata anche con la macchina fotografica. Vedrete che le foto sono tantissime, magari non perfette perché mentre scatto la mia famiglia, già seduta a tavola, protesta affamata oppure perché il piccolo Diego si inserisce nell'inquadratura con il suo ditino... ma sono tutte autentiche e scattate da me! E allora, basta chiacchiere, giriamo pagina e mettiamoci davvero a cucinare!

Benedetta

OGGI HO POCO TEMPO

Ci sono giorni in cui gli amici si presentano all'improvviso, ci sono giorni in cui si torna tardi dal lavoro, ci sono giorni in cui c'è da fare la spesa, ginnastica, una riunione... insomma, ci sono giorni in cui non c'è proprio tempo di stare in cucina.

ANTIPASTI

CHIPS POLENTA E FUNGHI

Invece di impanare e friggere i funghi, cosa che io amo moltissimo, questa volta ho deciso di impanare e friggere dei pezzetti di polenta,da intingere in una salsa di funghi porcini, leggera come una nuvola e deliziosamente saporita. Servito insieme a un bel bicchiere di vino rosso, questo è davvero un ottimo modo di iniziare la cena.

***Per 4-6 persone*: 500 g di polenta pronta • farina di mais fioretto • olio di semi di arachide**
***Per la salsa*: 200 g di funghi porcini surgelati • 100 ml di panna • 1 spicchio d'aglio • 1 albume (facoltativo) • succo di ½ limone • erba cipollina fresca • olio extravergine • sale**

Fare rosolare i funghi in una padella con poco olio extravergine e l'aglio a fuoco abbastanza vivace, fino a che risultano morbidi e dorati. Eliminare l'aglio, salarli, trasferirli su un tagliere e tritarli grossolanamente con il coltello. Preparare la panna acida mescolando la panna fresca con il succo di limone e lasciando riposare per pochi minuti. Quindi unire i funghi alla panna acida e all'erba cipollina tagliuzzata finemente e, se si vuole rendere la crema di porcini ancora più soffice, montare un albume a neve fermissima e incorporarlo delicatamente (ma anche soltanto con panna acida e funghi si ottiene una consistenza molto gradevole). Tagliare la polenta a fettine spesse circa 2 mm, passarle nella farina di mais fioretto e friggerle in abbondante olio di semi di arachide fino a che risultano dorate e croccanti. Sgocciolare le chips su carta da cucina e servirle calde, accanto alla mousse di porcini.

PANINI AL CONTRARIO

Questi sono dei panini al contrario perché il pane, sbriciolato e aromatizzato con olive, capperi e cetrioli, sta in mezzo come una farcitura, mentre la mozzarella sta sopra e sotto come il pane!

***Per 4 persone*: 4 fior di latte • 2 fette di pane tostato • 10 olive verdi denocciolate • 4-5 pomodorini • 1 cetriolo • 1 manciata di capperi • aceto bianco • basilico • olio extravergine • sale**

Tritare nel mixer le olive e i capperi e trasferire il tutto in una ciotola. Frullare anche il pane tostato e aggiungerlo al trito di capperi e olive, insieme al basilico tritato, ai pomodorini e al cetriolo tagliati a pezzetti. Condire il tutto con olio, sale e aceto. Tagliare in 2 i fior di latte e farcirli come se fossero dei panini. In alternativa, si possono presentare anche 8 mezze mozzarelle, farcite come bruschette.

QUICHE DI ZUCCHINE E PECORINO

Questa quiche è molto saporita grazie al pecorino e alla maggiorana, ma ha una consistenza morbida e delicata, grazie alla farcia fatta con uova e panna. Assolutamente da provare!

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo e ½ di pasta brisée • 6 zucchine • 150 g di pecorino • 150 ml di panna • 3 uova • maggiorana • basilico • sale**

Tritare nel mixer le zucchine con la maggiorana e il basilico e strizzarle dentro a un panno, in modo che perdano l'acqua. Trasferirle in una ciotola, quindi unire la panna e le uova, mescolare bene, aggiungere il pecorino e salare. Stendere il rotolo di pasta brisée in una teglia e versare il composto di zucchine. Dal resto della pasta ritagliare delle strisce, disporle a griglia sulla torta farcita e cuocere in forno a 180° per 45-50 minuti.

CROCCHETTE DI PATATE E MOZZARELLA

Ho sempre comprato le crocchette già fatte nel banco freezer del supermercato, poi un bel giorno ho deciso di cimentarmi e mi sono accorta che non è affatto una impresa complicata, anzi! Le crocchette fatte in casa sono una vera festa di bontà, basta ricordarsi di lessare le patate in anticipo e si preparano in un attimo.

***Per 4 persone*: 1 kg di patate • 30 g di burro • 30 g di grana • 1 mozzarella • acciughe sott'olio qb • 2 tuorli • 1 uovo • pangrattato • olio di semi • sale**
Lessare le patate, poi sbucciarle e schiacciarle, aggiungere il burro, i tuorli, il grana, il sale e mescolare bene l'impasto. Una volta che si è raffreddato, tagliare la mozzarella a dadini, fare delle piccole palline con il composto di patate e farcirle con la mozzarella e mezza acciughina. Formare le crocchette dando all'impasto così farcito una forma un po' allungata, quindi impanarle nell'uovo e nel pangrattato e friggerle in abbondante olio bollente.

MUFFIN DI FOCACCIA

I muffin di focaccia sono un trucchetto veloce per arricchire il cestino del pane. Si preparano in un lampo con la pasta per pizza già pronta, basta lasciarla lievitare per una mezz'oretta. Poi si possono farcire a proprio gusto.

***Per 4-6 persone*: 500 g di pasta per pizza in panetto • 150 g di pomodorini • filone di mozzarella da 150 g • origano • olio extravergine • sale**
Tagliare a dadini la mozzarella e i pomodorini e condire questi ultimi con origano, olio e sale. Dividere la pasta per pizza in piccole pagnottine, quindi farcirle con i pomodorini e la mozzarella. Sistemare i fagottini di pasta così farciti nei pirottini da muffin e per finire aggiungere un filo d'olio e l'origano. Farli lievitare per circa 40 minuti coperti, quindi cuocerli in forno a 200° per 30 minuti.

GIRELLE ALLE ZUCCHINE

Queste girelle alle zucchine mi hanno fatto fare una splendida figura quando ho preparato il buffet per la comunione di Matilde. Avevo saltato in padella le zucchine addirittura il giorno prima. Così, la mattina della festa, prima di andare in chiesa, ho steso salame e zucchine sulla pasta per pizza, ho arrotolato, tagliato e disposto l'impasto sulla teglia. Tornata dalla messa ho riposto in forno le mie girelle 10 minuti e ho stappato una bottiglia di Champagne! Fatto. PS: si possono preparare anche con la pasta sfoglia.

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo di pasta per pizza • 120 g di salame • 2 zucchine • 2 spicchi d'aglio • grana • olio extravergine • sale**
Tagliare le zucchine a rondelle sottili e rosolarle in padella con aglio, olio e un pizzico di sale. Stendere la pasta per pizza, ricoprirla con sottili fette di salame, versare

Girelle alle zucchine

Biscotti *farciti al formaggio*

sopra uno strato di zucchine già raffreddate e completare con il grana. Avvolgere la pasta per pizza in modo da ottenere un rotolo, tagliarlo a fette con un coltello affilato e sistemare le girelle così ottenute su una placca ricoperta di carta da forno. Se c'è tempo, lasciare lievitare coperto per una mezz'ora, altrimenti cuocere subito a 180° per 15 minuti.

QUICHE CON CREMA DI CAVOLFIORI E BROCCOLI

Questa è una torta rustica che preparava sempre la mia mamma e che io ho leggermente rivisitato, frullando una parte delle verdure per rendere il tutto ancora più cremoso. La combinazione di cavolfiore e broccoli con besciamella e grana è davvero vincente, soprattutto se si aggiunge una grattata di noce moscata e una spolverata di pepe!

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare • 200 g di broccoli • 1 cavolfiore • 250 ml di besciamella • 50 g di grana • 3 uova • 1 cipolla • ½ bicchiere di latte • noce moscata • olio extravergine • sale e pepe**

Lessare in acqua salata il cavolfiore e i broccoli, intanto tritare la cipolla e farla soffriggere con un po' d'olio. Scolare le verdure, ripassarne metà con la cipolla e salarle se necessario. Frullare il resto con la besciamella e il grana, aggiungendo il latte per rendere la crema più fluida. Mescolare il composto con le verdure saltate, quindi unire le uova e la noce moscata, salare e pepare. Stendere la sfoglia in una teglia rettangolare, farcirla con la crema di broccoli e cavolfiore, ripiegare i bordini di pasta e spennellarli con un goccio d'olio. Cuocere a 180° per 20-30 minuti.

BISCOTTI FARCITI AL FORMAGGIO

Se volete un aperitivo spiritoso e molto originale, questo è il piatto giusto per voi. Basta prendere quei deliziosi cracker salati, tipo Tuc o Ritz, e farcirli con una crema al formaggio che potete preparare come più vi piace... un po' come se si trattasse del classico gelato tipo Cucciolone. Per completare, i semi di papavero daranno ai vostri golosissimi biscotti un tocco di raffinatezza.

***Per 4-6 persone*: 200 g di biscotti salati • 100 g di robiola • 100 g di caprino • 2 cucchiai di pecorino • semi di papavero qb**

Mescolare la robiola con il caprino e il pecorino, in modo da ottenere una crema con la

quale farcire i biscotti a 2 a 2. Schiacciare leggermente i mini sandwich, livellando bene il formaggio lungo il bordo con un dito o il retro di un cucchiaio, e rotolare i biscotti nei semi di papavero in modo che rimangano attaccati allo strato di crema al formaggio.

STRUDEL DI SALMONE

Salmone affumicato, zucchine e cipollotti tenuti insieme da una crema di panna. Ecco uno strudel dal gusto nordico e molto saporito.

***Per 4 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 100 g di salmone affumicato • 4 cipollotti • 2 zucchine • 4 cucchiai di panna fresca • 1 tuorlo • scorza di ½ limone • prezzemolo • latte • olio extravergine • sale e pepe**

Tagliare le zucchine in 4 parti nel senso della lunghezza, quindi cuocerle con i cipollotti tritati grossolanamente in padella a fuoco medio con olio, sale, pepe e un cucchiaino di prezzemolo tritato. Lasciare intiepidire, poi unire il salmone a pezzetti, la panna e la scorzetta di limone. Distribuire il composto su un rettangolo di pasta sfoglia, lasciando libero intorno un bordo di circa 2,5 cm. Arrotolare lo strudel, bagnare la chiusura con poco latte, spennellare la sfoglia con un tuorlo d'uovo e cuocere in forno già caldo a 200° per circa 35 minuti.

COCOTTE DI ASPARAGI E UOVA

Il segreto di questo piatto semplicissimo, ma molto raffinato, sta tutto nella tempistica: un secondo di troppo e servirete delle tristissime uova sode, 2 secondi di meno e sarà tutto ancora liquido. Un consiglio: prima di offrire queste cocotte agli ospiti, fate un esperimento casalingo in modo da tarare alla perfezione il vostro forno. E, mi raccomando, ricordate che se usate delle cocotte molto spesse, una volta tolte dal forno continueranno a cuocere l'uovo con il calore accumulato.

***Per 4 persone*: 8 asparagi • 4 uova • 4 sottilette • burro • grana • olio tartufato • sale**

Lessare molto brevemente gli asparagi così che restino croccanti, affettarli conservando le punte un po' più lunghe e farli rosolare nel burro, salarli e distribuirli sulla base di 4 cocotte. Condire con il grana, sgusciare dentro a ogni cocotte un uovo, salare e aggiungere le sottilette tagliate a pezzetti. Cuocere 8 minuti a 200° e altri 5 minuti a 250°, usando la funzione forno ventilato: il tuorlo dell'uovo deve rimanere morbido, l'albume si deve rassodare e la sottiletta deve risultare ben sciolta. Prima di servire, completare con qualche goccia di olio tartufato.

STRUDEL DI SCAMORZA E RADICCHIO

Ecco uno strudel salato con una punta di dolcezza, data dalla dadolata di pere, che si sposa benissimo con l'amarognolo del radicchio e l'affumicato della scamorza.

***Per 4 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 100 g di scamorza affumicata • 2 cespi di radicchio • 1 pera • pangrattato • olio extravergine • sale e pepe**

Tagliare il radicchio a strisce e la scamorza a tocchetti, sbucciare la pera e ridurla a dadini. Passare in padella il radicchio con l'olio, unire i dadini di pera e rosolarli a fuoco medio per 2-3 minuti, finché iniziano a dorare. Salare, abbassare la fiamma e proseguire la cottura fino a che il radicchio è appassito. Riscaldare il forno a 250°, nel frattempo srotolare la pasta sfoglia e tagliarne 3 striscioline sottili, che serviranno per la decorazione. Cospargere la parte centrale della sfoglia con il pangrattato. Mescolare la scamorza con le pere e il radicchio intiepiditi, versare il composto sul pangrattato e completare con una macinata di pepe. Richiudere la sfoglia sul ripieno, sovrapponendo leggermente i 2 lembi nel senso della lunghezza e sigillando le estremità. Formare una treccina con le striscioline di sfoglia tenute da parte e usarla per decorare lo strudel. Cuocere 180° per 20 minuti circa.

TERRINA DI PROSCIUTTO E PISTACCHI

Invece della classica terrina al prosciutto cotto, ecco una mattonella bicolore arricchita da un golosissimo trito di pistacchi!

***Per 4-6 persone*: 800 g di prosciutto cotto • 25 g di pistacchi • 300 g di burro • 1 cucchiaio di Brandy • crostini di pane • sale e pepe bianco**

Tritare nel mixer il prosciutto cotto, aggiungere 200 g di burro ammorbidito, il Brandy, il pepe e tritare ancora fino a ottenere una mousse. Aggiustare di sale. A parte, tritare i pistacchi e mescolarli con i rimanenti 100 g di burro ammorbidito. Versare metà della mousse al prosciutto in uno stampo da plum cake foderato di pellicola, stendervi in uno strato il trito di pistacchi al burro e completare con il resto della mousse. Fare raffreddare in frigo, prima di servire la terrina con i crostini di pane.

POLPETTINE DI MIGUEL

Miguel è l'aiuto cuoco dei Menù di Benedetta. *Bravissimo con i dolci, è però anche un asso nelle preparazioni salate. Queste polpettine me le ha insegnate lui. Si preparano con ingredienti semplicissimi e fanno impazzire i bambini, ma sono perfette anche per l'aperitivo, magari se le confezionate un po' più piccole. Vedrete, scompariranno velocemente come una coppa di ciliegie!*

***Per 4 persone*: 150 g di tonno in scatola • 150 g di ricotta • 1 ciabatta o baguette di pane raffermo • 3-4 cucchiai di pangrattato • 2 uova • 1 spicchio d'aglio • prezzemolo • olio di semi • olio extravergine • sale e pepe**

Tagliare il pane a fette. Strofinare le fette con l'aglio, disporle su una teglia, cospargerle con un filo d'olio extravergine e passarle al forno per qualche minuto. Una volta pronto, frullare il pane fino a ottenere una panure aromatizzata e tenere da parte. Tritare nel mixer anche il tonno con la ricotta, il prezzemolo, sale e pepe. Unire tanto pangrattato quanto basta per avere un composto abbastanza sodo per creare le polpette. Modellare le polpettine, passarle nell'uovo e nella panure all'aglio e friggerle nell'olio di semi.

BABA GHANOUSH E HUMMUS

I paté, le creme e le salse sono una soluzione comoda da servire durante gli aperitivi: si preparano in anticipo, si servono con i crostini di pane o le verdure in pinzimonio e il gioco è fatto. Queste 2 ricette poi, dal sapore arabeggiante, sono originali, poco caloriche e di sicuro effetto.

Per 4 persone
***Per il baba ghanoush*: 2 melanzane • 1 cucchiaino di coriandolo • 1 cucchiaino di cumino • aglio liofilizzato • olio extravergine • sale e pepe**
***Per l'hummus*: 1 lattina di ceci precotti • 1 cucchiaino di paprika • prezzemolo tritato qb • 1 cucchiaino d'aglio liofilizzato • succo di 1 limone • olio extravergine • sale**

Per preparare il baba ghanoush, far cuocere in forno a 180° per almeno 40 minuti le melanzane intere avvolte nella carta stagnola: saranno pronte quando risulteranno molto morbide al tatto. Quindi spellarle e frullarle con il coriandolo, il cumino, l'aglio liofilizzato, il sale, l'olio e il pepe, in modo da ottenere una crema saporita e vellutata. Per l'hummus, invece, tritare i ceci sgocciolati con l'aglio liofilizzato, la paprika, il prezzemolo, il sale e l'olio. Completare con il limone e, se necessario per rendere la crema più omogenea, un po' di acqua. Servire le salse in 2 ciotole separate con crostini di pane e verdure da pinzimonio.

Polpettine di Miguel

PIZZA DI SCAROLA

La scarola con le olive, le acciughe e i pinoli, sulla pizza sta benissimo. Ricettina di Caterina Varvello, amica carissima, buongustaia e mia collega nei Menù di Benedetta. *Per un aperitivo al volo o una cena veloce, questo è il piatto ideale: non vi resteranno nemmeno le briciole!*

***Per 4 persone*: 1 rotolo di pasta per pizza • 2 teste di scarola • 1 spicchio d'aglio • 4 acciughe sotto'olio • 3 cucchiai di olive nere • pinoli • olio extravergine • sale**
Far bollire l'acqua e buttarci dentro la scarola. Quando è appassita scolarla bene, strizzarla un po' e tagliarla a strisce grossolanamente. Mettere in un padellino l'olio con l'aglio, unire le acciughe e farle sciogliere inclinando bene la padella, in modo che il tutto rimanga immerso nell'olio. Una volta che l'aglio è ammorbidito toglierlo, raddrizzare la padella e aggiungervi la scarola, i pinoli e le olive nere denocciolate. Lasciare insaporire per qualche minuto e salare. Stendere su una teglia la pasta per pizza, versarci il composto e infornare a 180° per 20 minuti.

PORCOSPINO

Sono particolarmente affezionata a questa ricetta, perché è la prima che ho preparato nel mio nuovo programma su La7. L'idea me l'ha data Barbara Boncompagni, autrice del programma e ottima cuoca. Si tratta di una cupola di formaggi cremosi, solidificati in frigorifero e poi "infilzati" con tanti bastoncini di verdura croccante: zucchine, sedano, carote e peperoni. L'aspetto è proprio quello di un piccolo porcospino colorato!

***Per 4 persone*: 2 confezioni di robiola • 2 confezioni di caprino • 2 confezioni di formaggio cremoso spalmabile • 3-4 carote tagliate a listarelle • 7 coste di sedano • 3-4 zucchine chiare tagliate a listarelle • 1 peperone • 1 finocchio • basilico • erba cipollina • maggiorana • prezzemolo**
Mescolare i formaggi in una ciotola in modo da creare una crema omogenea, tritare le erbe aromatiche finemente e unirle alla crema. Foderare una ciotola con la carta stagnola, versarci il composto di formaggi ed erbe, livellare e compattare bene col cucchiaio e lasciare riposare in frigorifero per alcune ore fino a che non si è solidificato. Trascorso questo tempo, rivoltare la ciotola su un piatto e togliere delicatamente la stagnola. Tagliare le verdure a bastoncino e infilzarle nella cupola di formaggi, come se fosse un porcospino.

PIZZA GORGONZOLA E FICHI

Questa pizza, che si prepara in un minuto di orologio, ha il gusto unico, ricco di sapori e di ricordi, della fine dell'estate. Da godersi insieme a un bicchiere di vino, mentre si guardano le foto delle vacanze!

***Per 4 persone*: 500 g di pasta per pizza in panetto • 150 g di gorgonzola • 4-5 fichi • rosmarino • olio extravergine**

Fare lievitare la pasta per pizza per almeno 40 minuti coperta, stenderla su una teglia foderata di carta da forno, cospargerla con il gorgonzola tagliato a pezzetti e i fichi a fettine sottili. Completare con il rosmarino e un filo d'olio e infornare a 220° per circa 10-15 minuti.

MARÒ LIGURE

Nonostante io abbia passato tutta la mia infanzia e la mia giovinezza in Liguria, ho conosciuto questa sorta di paté solo qualche anno fa, e me ne sono innamorata. Si tratta di un purè di fave fresche aromatizzate con timo, grana, olio e aglio. Fantastico da servire con scaglie di pecorino e salame.

***Per 4-6 persone*: 400 g di fave lesse • 2-3 cucchiai di grana • ½ spicchio d'aglio • timo • ½ bicchiere di olio extravergine • sale**

Le fave lessate devono essere morbidissime. Se si ha la pazienza, una volta cotte, meglio eliminare anche la pellicola. Tritarle nel mixer con il timo, l'aglio, il grana, il sale, l'olio e un po' di acqua di cottura delle fave: la crema ottenuta deve avere la consistenza di un paté. Servire il marò con salame, pecorino e pane tostato.

SFOGLIETTE DI SPINACI E ZUCCA

Spinaci, zucca e groviera contenuti in un disco di deliziosa pasta sfoglia: un piatto semplice che piace anche ai bambini… in questo modo mangeranno un po' di verdure!

***Per 4 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 250 g di spinaci freschi • 150 g di polpa di zucca • 25-30 g di groviera • 50 g di grana • 1 scalogno • 1 porro • 1 uovo • cumino • burro • olio extravergine • sale**

In una padella rosolare gli spinaci con l'olio, il sale e lo scalogno tritato. In un'altra

Involtini di bresaola un po' speciali

padella soffriggere il porro a rondelle con burro, olio, la zucca tagliata a dadini, salare e aggiungere un po' di acqua e il cumino. Cuocere coperto fino a quando la zucca è morbida. Togliere gli spinaci dal fuoco e condirli con il grana. Ritagliare dei dischi di sfoglia aiutandosi con il bordo di un bicchiere. Farcire i dischi con gli spinaci, il groviera grattugiato e infine la zucca. Spennellare con l'uovo i bordi dei dischi e richiuderli con un altro disco. Spennellare ancora la pasta sfoglia anche all'esterno e cuocere in forno a 220° per 20 minuti.

INVOLTINI DI BRESAOLA UN PO' SPECIALI

Quando Lorenzo Boni, chef di produzione, mi ha proposto gli involtini di bresaola, ammetto di aver fatto una faccia un po' storta. I soliti fagottini ripieni di formaggio, ho pensato! E invece no, con questa ricettina veloce in pochissime mosse si crea un piatto raffinato e originale. Ci vogliono un letto di funghi, qualche goccia di olio tartufato (pochissimo, mi raccomando) e l'accortezza di grigliare sulla padella rovente gli involtini, in modo da renderli croccanti fuori e più cremosi dentro.

***Per 4 persone*: 100 g di bresaola • 200 g di formaggio cremoso • olio tartufato**
***Per servire*: 200 g di funghi champignon • 1 spicchio d'aglio • prezzemolo • olio extravergine • sale**

Affettare gli champignon e rosolarli in padella con olio, aglio, sale e prezzemolo: non devono cuocere molto, ma restare abbastanza sodi e croccanti. Aggiungere al formaggio cremoso l'olio tartufato (attenzione a non esagerare, ne basteranno 2 gocce) e mescolare. Farcire le fettine di bresaola con una cucchiaiata di formaggio al tartufo, richiuderle a involtino senza bisogno di uno stecchino e scottarle sulla griglia della bistecchiera o su una padella antiaderente per pochissimi minuti. Servire gli involtini ben caldi sul letto di funghi.

POLENTA CON UOVA DI QUAGLIA

Le polentine gratinate al forno, con sopra un piccolo uovo di quaglia, sono un antipasto raffinato oppure un piattino goloso e originale da servire ai bambini.

***Per 4 persone*: 200 g di polenta pronta • 4 uova di quaglia • salvia • grana • burro • olio extravergine • sale**

Ritagliare dei dischetti rotondi da un pezzo di polenta pronta. Adagiarli su una teglia foderata di carta da forno, ricoprirli con riccioli di burro e una cucchiaiata di grana, infornarli e farli gratinare. Intanto sgusciare in una padella unta di olio le uova, salarle e cuocerle per circa un minuto, finché l'albume si sarà rappreso completamente. Rosolare a parte nel burro le foglie di salvia. Sfornare la polenta, appoggiare un uovo su ogni dischetto, salare, completare con la salvia e servire.

SPUMANTE DI MELA CON BIGNÈ

Spumante aromatizzato e bignè ripieni di paté di tonno. A dirla così sembra una cosa complicata, invece si prepara in un attimo ed è un aperitivo di grandissimo effetto… soprattutto per un tête-à-tête romantico!

***Per 4 persone*: 10 bignè • 100-150 g di robiola • 100 g di tonno**
***Per lo spumante*: 1 bottiglia di spumante • 350 ml di Calvados • 1 mela rossa • 1 stecca di cannella • 1 stecca di vaniglia**
Per preparare lo spumante aromatizzato, tagliare una mela a fettine sottili e lasciarla a macerare in una ciotola con il Calvados, una stecca di vaniglia e una stecca di cannella per un'ora. Poi filtrare il liquore, dividerlo in 6 flûte e aggiungere in ognuna lo spumante ghiacciato. Guarnire con qualche fetta di mela e servire. Per farcire i bignè, fare una crema frullando nel mixer la robiola con il tonno sgocciolato. Tagliare a metà i bignè e scavarli un po' con le dita, in modo da creare più spazio per il ripieno. Riempire ogni bignè con la crema e lasciare riposare almeno un'ora, in maniera che la pasta del bignè abbia il tempo di ammorbidirsi e diventare molto più golosa.

ONION RING E SALVIA FRITTA

Il fritto da servire durante l'aperitivo è sempre vincente. L'unica controindicazione è che deve essere preparato all'ultimo momento, perché va servito caldo e croccante. Perciò la padrona di casa si deve un po' sacrificare per amore dei suoi ospiti!

***Per 4 persone*: 2 cipolle • 1 mazzetto di salvia • 100 g di farina • 1 cucchiaino di lievito vanigliato • acqua gassata qb • pangrattato • olio di semi • sale**
Sbucciare le cipolle, affettarle spesse e scomporre ciascuna fetta in vari anelli. Mescolare con una frusta la farina, il sale, il lievito e l'acqua gassata, fino a ottenere una pastella non troppo liquida. Prendere gli anelli, passarli prima nella farina poi immergerli nella pastella, infine passarli nel pangrattato e quindi friggerli nell'olio ben caldo. Immergere le foglie di salvia nella pastella e friggere anche quelle.

POPCORN MILLE GUSTI

Fare i popcorn è davvero una festa e aspettare come una magia che la pentola incominci a scoppiettare fa tornare tutti un po' bambini. Qui troverete 2 alternative ai classici popcorn salati: quelli piccanti al lime e peperoncino, perfetti da gustare con una birra ghiacciata, e quelli al caramello, che fanno impazzire i più piccoli. La prima volta che li assaggiai ero già una ragazzina in vacanza-studio a Londra. Andai al cinema a vedere il cartone animato Aladdin *di Walt Disney, del film non capii praticamente una parola, ma mi godetti la serata lo stesso, perché avevo in grembo questo bicchierone stracolmo di deliziosi chicchi croccanti e caramellati.*

***Per 4 persone*: chicchi di mais • olio di semi**
***Per il gusto caramello*: 100 g di zucchero di canna • 50 g di burro • 1 cucchiaio di sciroppo d'acero • 1 fialetta di aroma di vaniglia**
***Per il gusto piccante*: 1 lime • peperoncino in polvere • sale**
Scaldare un filo d'olio in una pentola alta, quindi, una volta che è ben caldo, aggiungere i chicchi di mais in modo che coprano la base della pentola, mettere il coperchio e aspettare che scoppino. Per i popcorn al caramello, scaldare in una pentola burro, zucchero e sciroppo d'acero, far sciogliere tutto e cuocere a fiamma medio-alta fino a che non comincia a caramellare. Spegnere il fuoco, unire la vaniglia, versare sui popcorn e mescolare con un cucchiaio in modo che i popcorn si glassino per bene di caramello. Per il gusto piccante, condire i popcorn con sale, peperoncino, la scorza di lime grattugiata fine e, all'ultimo, il succo di lime.

PIZZA CON IL CORNICIONE

Grazie a Caterina Varvello, che ha talmente decantato questa pizza con il cornicione da convincermi a cucinarla. Che cos'è il cornicione? È il bordo della pizza che viene ripiegato su se stesso e farcito con la ricotta. Da urlo!

***Per 4 persone*: 1 rotolo di pasta per pizza rotondo • 250 ml di passata di pomodoro • 1 mozzarella • 200 g di ricotta • 4-5 filetti di acciughe sott'olio • basilico • olio extravergine • sale**
Stendere la pasta per pizza su una teglia foderata di carta da forno e condirla con il pomodoro e la mozzarella tagliata a dadini, lasciando i bordi senza condimento. Completare con le acciughe e disporre lungo il perimetro della pasta lasciato libero la ricotta. Ripiegare il bordo formando un rotolino, cioè un cornicione, che

all'interno nasconde la ricotta. Sigillare bene il cornicione in modo che la ricotta non fuoriesca e completare con il basilico e con un filo d'olio. Salare e cuocere in forno ventilato a 220° per 10-15 minuti.

ASTICE ALLA CATALANA

La ricetta è semplicissima, anche perché io uso gli astici precotti, che basta buttare un attimo nell'acqua calda e sono pronti. Naturalmente si possono usare anche quelli freschi, ma l'operazione diventa sicuramente più complicata e anche più... crudele, perché gli astici devono essere buttati vivi nella pentola. In ogni caso questo piatto così semplice è stato movimentato dall'estro creativo di Morgan, autore della ricetta, che si è presentato in cucina suonando un ukulele!

***Per 2 persone*: 2 astici precotti surgelati • 2 carote • 1 scalogno • 200 g di pomodorini • 1 cucchiaio di olive taggiasche • 1 cucchiaio di capperi • basilico qb • erba cipollina qb • senape • glassa di aceto balsamico • aceto di vino bianco • olio extravergine • sale**

Affettare lo scalogno ad anelli e la carota a rondelle. Scongelare gli astici e lessarli per pochi minuti, scolarli, togliere il carapace e tagliarli a pezzi. Mescolarli in una ciotola insieme a carote, scalogni, capperi, basilico, pomodorini tagliati a metà, erba cipollina tritata e olive e condire il tutto con olio, aceto e sale. Servire una porzione di catalana con un cucchiaio di senape a lato del piatto e sopra una decorazione fatta con la glassa di aceto balsamico.

FRITTATA DI ALICI

Una frittata rustica ma molto golosa, da preparare all'ultimo momento. Mi raccomando di comprare le alici già deliscate, oppure i tempi di preparazione di questo piatto si allungheranno a dismisura.

***Per 4 persone*: 350 g di alici fresche già pulite e deliscate • 5 uova • 1 cucchiaio di pesto • 1 spicchio d'aglio • prezzemolo • olio extravergine • sale**

Rosolare in padella le alici con l'olio e l'aglio e spolverizzarle con il prezzemolo tritato. Sbattere le uova con un pizzico di sale e il pesto, versare il composto sulle alici e cuocere la frittata a fuoco dolce su un lato. Quando la base è ben cotta, aiutandosi con un coperchio girare la frittata e cuocerla anche sull'altro lato.

TRIS DI ANTIPASTI

Non uno, ma 3 diversi tipi di antipasti da sistemare insieme sulla placca del forno, dal momento che hanno tutti lo stesso tempo di cottura. Per viziare i vostri ospiti… 3 volte!

Per 4 persone
***Per i bocconcini ai marron glacé*: panini alle noci • 2 marron glacé • 4 fettine di lardo • rosmarino**
***Per le barrette con gamberi*: polenta pronta qb • 5 gamberoni • 5 fette di pancetta dolce**
***Per i dadini di ananas e bacon*: ananas • bacon**
Affettare i panini alle noci, tritare il lardo con i marron glacé, o al coltello o nel mixer, fino a ottenere un composto granuloso e appiccicoso e spalmarlo sulle fette di pane. Tagliare la polenta pronta a bastoncini, sistemarci sopra un gambero, avvolgere il tutto con una fetta di pancetta dolce e chiudere ogni barretta con uno stecchino. Tagliare l'ananas a dadini, avvolgerli in una fettina di bacon e fermarla con uno stecchino. Sistemare gli antipasti su una placca da forno, gratinarli insieme per pochi minuti e servirli caldi, guarnendo i bocconcini al marron glacé e il lardo con un ciuffo di rosmarino.

MOUSSE DI TROTA AFFUMICATA

Una mousse veloce e saporitissima, per un aperitivo ricco e goloso!

***Per 4 persone*: 150 g di trota affumicata • 250 g di formaggio cremoso tipo robiola • 1 cucchiaio e ½ di capperi dissalati • 1 cucchiaino di aneto tritato • succo di ½ limone**
Tritare tutti gli ingredienti nel mixer, tenendo da parte un po' di aneto e di capperi. Versare il composto ottenuto in una ciotola, guarnire con l'aneto e i capperi tenuti da parte e servire con crostini di pane.

ALICI FRITTE

Le alici fritte sono davvero una prelibatezza a cui ogni tanto è impossibile resistere! Ricordatevi poi che il pesce azzurro è economico e ricco di omega 3. Quindi… nonostante la frittura, una scorpacciata ce la possiamo pure concedere!

***Per 4 persone*: 300 g di alici fresche deliscate • 200 g di formaggio dolce tipo Galbanino • 1 ciuffo di prezzemolo • 4-5 cucchiai di pangrattato • 1 uovo • farina • olio di semi • sale**

TAVOLE
A TEMA

IL COLORE DEL GRANO

La base della tavola è una tovaglia bianca, su cui appoggiare un telo di iuta e dei tovaglioli di lino color corda. Sui sottopiatti, color bordeaux, sistemare piatti piani e fondi in ceramica, decorati a mano da decise pennellate circolari. Per esaltare questa gamma cromatica calda e avvolgente, anche i bicchieri sono color ambra.

Le posate sono riposte dentro sacchetti per il pane, riempiti a metà da varie tipologie di cereali: riso, orzo, farro e via dicendo.
Colorare di arancione dei sottobicchieri in cartoncino (vanno benissimo quelli che si trovano nei pub), quindi, con l'aiuto dello scotch biadesivo, attaccare su due lati delle spighe di diversi colori, colmando gli spazi tra una e l'altra con dei chicchi di riso.
Per i segnaposto, prendere una pannocchia e legarvi, con un nastro di iuta, un cartoncino con il nome di ogni ospite.

Incidere la calotta di una pagnotta tipo pugliese e privarla della mollica. Appoggiare sul fondo un foglio di cellophane e della spugna da fioristi, su cui applicare una base di foglie verdi e graminacee. Completare inserendo delle dalie bianche e disporla al centro della tavola.
A piacere, procedere nello stesso modo anche con altre pagnotte più piccole.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Orzotto agli spinaci p. 46
- Tonno scottato in crosta di sesamo p. 74
- Torta di cioccolato e couscous p. 222

Frullare nel mixer il pangrattato con il formaggio, il prezzemolo e un pizzico di sale. Farcire le alici aperte a metà con questo ripieno e richiuderle come un panino, schiacciando bene. Quindi infarinarle, poi passarle nell'uovo e nel pangrattato. Friggere in olio bollente per pochissimi minuti e servire subito.

CRAB CAKE

I bastoncini di surimi non sono di per sé un ingrediente molto raffinato. Mangiati da soli o in insalata, se devo essere sincera, a me proprio non piacciono. Tuttavia, quando diventano la base per l'impasto dei crab cake, crocchette di granchio tipiche del Maryland, il discorso cambia completamente. Si servono insieme a una salsina di senape e miele e sono croccanti e deliziosamente saporite. Ricetta di Lorenzo Boni, che ha imparato a cucinarle proprio negli Stati Uniti.

***Per 4 persone*: 1 confezione di surimi • 2 uova • ½ cipolla • 1 cucchiaio di maionese • prezzemolo • farina • pangrattato • olio di semi • sale e pepe**
***Per la salsa*: 2 cucchiai di senape • 2 cucchiaini di miele**
Frullare il surimi nel mixer con la cipolla e la maionese, unire il prezzemolo, tritare ancora e aggiustare di sale e pepe. Con le mani inumidite formare delle polpettine un po' schiacciate, infarinarle, quindi passarle prima nell'uovo e poi nel pangrattato e friggerle. Servire i crab cake con la salsa, ottenuta semplicemente mescolando la senape e il miele.

TORTINO CON FAGIOLINI

Una torta salata facilissima, che piace molto ai bambini e si prepara in 5 minuti. Fagiolini e crescenza, morbida e cremosa, sono una splendida sorpresa da scoprire tra 2 strati di pasta sfoglia.

***Per 4 persone*: 2 rotoli di pasta sfoglia • 300 g di fagiolini surgelati • 300 g di crescenza • 1 uovo • basilico • sale**

Pizza di scarola p. 22

Astice alla catalana p. 28

Lessare i fagiolini in acqua salata e, una volta pronti, scolarli e mescolarli interi alla crescenza tagliata a cubetti. Foderare il fondo di una teglia con un disco di pasta sfoglia, senza togliere la sua carta da forno, bucherellarla, quindi distribuirvi il composto di fagiolini e crescenza e aggiungere il basilico tritato. Coprire con un altro disco di sfoglia, sigillare i bordi, spennellare la superficie con l'uovo e infornare a 200° per 20 minuti.

GRISSINI AROMATICI

Ecco un'altra delle tante idee che si possono realizzare con un semplice rotolo di pasta sfoglia. Come si poteva vivere quando ancora non l'avevano inventata?!

***Per 4 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare • 1 uovo • pasta d'acciughe qb • 75 g di grana**

Stendere la sfoglia, spennellarla prima con l'uovo e poi ricoprirla con il grana grattugiato, quindi piegarla in 2, a libro. Spalmare il rettangolo ottenuto con la pasta di acciughe e piegare nuovamente in 2, spennellando ancora con l'uovo e mettendo un pochino di grana. Tagliare per il lungo delle strisce, arrotolarle leggermente su se stesse e disporle su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere i grissini a 180° per circa 15 minuti.

FRITTATA DI GAMBI DI CARCIOFO

Quando si cucinano i carciofi spesso si scartano i lunghi gambi saporitissimi… che peccato! Ecco una furbissima ricetta di riciclo.

***Per 4 persone*: 4 -6 gambi di carciofo • 4 uova • 50-60 g di grana • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • olio extravergine • sale**

Pulire i gambi di carciofo, raschiando via la parte esterna più dura, e sbollentarli in acqua salata per 2 minuti. Affettare la cipolla e rosolarla con uno spicchio d'aglio e un po' d'olio in padella. Scolare i gambi, tagliarli a dadini, aggiungerli alla cipolla, farli rosolare e salare ancora se necessario. In una ciotola sbattere le uova, unirvi i gambi con le cipolle e completare con il grana. Quindi cuocere la frittata nella stessa padella, unta d'olio.

TRAMEZZINO RICCO

Potrei rinunciare a un pranzo dal migliore chef del mondo, per un tramezzino fatto davvero bene. A casa mia c'è un vero culto per i panini e una competizione fortissima per riuscire a preparare il più buono. Con questo tramezzino ricco vinco sempre io!

***Per 2 persone*: 2 fette di pane per tramezzini • 6 filetti di acciughe sott'olio • 4 fette di prosciutto di Praga • 1 pomodoro • 1 mozzarella • senape**
Tagliare a fette il pomodoro e la mozzarella. Spalmare una fetta di pane con la senape e disporci sopra il prosciutto, il pomodoro, le acciughe e la mozzarella e richiudere con la seconda fetta. Avvolgere il tramezzino nell'alluminio per evitare che sgoccioli troppo e tostarlo nel tostapane. Tagliarlo in diagonale, a metà o a quarti, e servire.

INSALATINA LOMBARDA

Insalata ricchissima, non molto light, ma perfetta da servire d'inverno. Io la abbino spesso a un riso al salto, preparato utilizzando il risotto giallo avanzato a pranzo… e la mia cenetta superveloce è pronta!

***Per 4 persone*: 1 pera abate • 300 g di insalata misticanza • 100 g di gorgonzola dolce • 10 gherigli di noci • olio extravergine • aceto • sale**
Tagliare la pera a fettine sottili, lasciando la buccia e unirla all'insalata. Quindi aggiungere le noci leggermente spezzettate e preparare il condimento mescolando in una ciotola olio, aceto e sale. Condire l'insalata e impiattarla completando con pezzetti di gorgonzola dolce.

INSALATA RUSSA DI PISELLI

Questa è una insalata russa veramente speedy, eppure amatissima soprattutto dai bambini, che di solito non si fidano dei piatti che nascondono tanti pezzettini colorati. Qui invece si va sul sicuro: ci sono solo patate e piselli che di solito piacciono proprio a tutti!

***Per 4 persone*: 400 g di piselli surgelati • 200 g di maionese • 2 patate • 1 scatoletta di tonno • succo di ½ limone • olio extravergine • sale**
Lessare in acqua salata i piselli insieme alle patate tagliate a dadini molto piccoli. Una volta pronti, scolarli e mescolarli con il tonno spezzettato e la maionese. Amalgamare il tutto e condire con olio e limone.

Distrazioni in cucina

RICETTE
STEP
BY STEP

1

2

MAZZANCOLLE IN CROSTA

Quando si tratta delle mazzancolle in crosta io sono come un gatto... ne mangerei 100! Immaginate la dolcezza del gambero unita al gusto intenso del lardo sciolto e alla croccantezza della pasta sfoglia. Questo è un piatto assolutamente delizioso che renderà speciale ogni vostro aperitivo. Senza contare che si prepara davvero in fretta. Metteteli in forno poco prima di servirli: tiepidi sono irresistibili!

***Per 4 persone*: 20 gamberi senza testa • 1 rotolo di pasta sfoglia • 10 fettine di lardo • 1 uovo • semi di sesamo qb**

Srotolare la sfoglia e ritagliare delle strisce larghe circa 2 cm (1). Tagliare ogni fetta di lardo in 2 per il lungo. Sgusciare i gamberi ed eliminare la coda e la testa, avvolgerli uno per uno prima in una fettina di lardo (2) e poi in una striscia di sfoglia (se sono troppo lunghe, dividerle a metà), lasciando spuntare solo l'estremità della coda. Spennellare la sfoglia con l'uovo e guarnire con una spolverata di semi di sesamo. Sistemare i gamberi "fasciati" su una placca foderata di carta da forno (3) e cuocere a 180° per 10 minuti (4).

3

4

PRIMI

FARRO AI DUE POMODORI

Quest'anno a casa, per la mia famiglia, ho cercato di variare un po' la solita pastasciutta, alternandola spesso a zuppe di legumi e altri cereali! Questo è un piatto davvero originale e vincente, da servire anche durante l'estate in sostituzione alla solita insalata di riso.

***Per 4 persone*: 250 g di farro perlato • 400 g di pomodorini • 6 pomodori secchi • 100 g di feta • 5 filetti di acciughe sott'olio • 30 g di pinoli • 1 manciata di basilico • 1 manciata di menta • olio extravergine • sale**

Tostare in padella i pinoli e nel frattempo lessare il farro in acqua bollente e leggermente salata. Una volta pronto, scolarlo, trasferirlo in una ciotola e aggiungervi i pinoli e i pomodorini tagliati a metà. Nel mixer tritare insieme il basilico con la menta, i pomodori secchi, le acciughe e un filo d'olio, quindi unire la salsa ottenuta all'insalata di farro. Completare con la feta tagliata a dadini.

SPAGHETTI POMODORINI E FETA

Questa pastasciuttina furbissima, che mi ha insegnato Paolo Quilici, è diventata subito uno dei miei cavalli di battaglia. Si prepara in un attimo, è leggera e molto originale. La feta, unita al pomodoro, crea una cremina leggermente acidula e decisamente irresistibile.

***Per 2-3 persone*: 250 g di spaghetti • 250 g di pomodorini ciliegia (circa 8-10 a testa) • 80 g di feta • 1 manciata di olive taggiasche • 1 spicchio d'aglio • 1 manciata di capperi • basilico • olio extravergine • peperoncino • sale**

Soffriggere l'aglio inclinando la padella in maniera che resti ben immerso nell'olio e,

volendo, condire con un po' di peperoncino. Raddrizzare la padella, unire i pomodorini tagliati in 4 e far saltare qualche minuto a fiamma alta; intanto preparare gli spaghetti. Con la forchetta sbriciolare la feta, aggiungerla ai pomodorini e continuare a fare cuocere con il coperchio a fuoco più dolce, di modo che il formaggio si sciolga e crei una golosissima cremina. I pomodori, invece, devono essere morbidi ma non sfatti. Si può completare il sugo, a piacimento, con olive nere e capperi. Scolare la pasta, saltarla finché la feta non si scioglie del tutto, e servire con basilico fresco.

RISOTTO ALLA BANANA

Con il risotto tutto è lecito, anche mantecare banana e grana. Questo piatto inventato dal papà di Daniele Baroni, con cui ho condiviso una stagione di ricette, è davvero buonissimo. Persino la mia mamma e il mio papà, che non sono esattamente degli avventurieri del gusto, hanno apprezzato molto!

***Per 2 persone*: 200 g di riso • 1 banana • 1 scalogno • 1 bicchiere di vino bianco • 1 misurino di brodo granulare vegetale • grana • burro qb • olio extravergine • pepe rosa in grani • sale e pepe**

Portare a bollore una pentola d'acqua in cui si è sciolto il dado granulare. Soffriggere lo scalogno affettato sottilmente con un po' di burro e di olio, aggiungere il riso e tostarlo, quindi sfumare con il vino bianco. Salare e incominciare ad allungare il riso con il brodo, nel frattempo schiacciare con una forchetta una banana. Quando il riso è a metà cottura, unire metà banana e continuare a bagnare con il brodo. Una volta che il riso è pronto, aggiungere la banana rimasta, mescolare bene, spegnere il fuoco e mantecare con il burro e il grana. Per dare l'ultimo tocco di sapore, condire con una macinata di pepe nero e pepe rosa in grani.

SPAGHETTI CON LA MOLLICA

Questo è il classico condimento povero ma ricco! Cioè povero negli ingredienti, ma ricchissimo nel gusto. Si prepara in un secondo e ci può salvare se abbiamo ospiti improvvisi.

***Per 2-3 persone*: 250 g di spaghetti • 160 g di mollica di pane (va bene anche secca) • 2 pomodori secchi • 2 spicchi d'aglio • 2 filetti di acciughe sott'olio • olio extravergine • prezzemolo • sale**

Mentre gli spaghetti cuociono, tritare nel mixer la mollica con i pomodori secchi. Rosolare uno spicchio d'aglio con l'olio inclinando bene la padella, così che rimanga

immerso e non bruci. Aggiungere il trito di pane, tostare bene e mettere da parte. Nella stessa padella fare sciogliere le acciughe in olio e aglio inclinando sempre la padella. Scolare la pasta, ripassarla con le acciughe e unire parte della panure. Mescolare bene e completare con la rimanente panure e il prezzemolo.

PENNETTE ALLA VODKA ANNI '80

Qui entriamo nei pieni anni '80! Chissà perché certi piatti passano di moda come i vestiti? Le pennette alla vodka sono una vera chicca, leggermente cremose, piccanti e facili da preparare. Fabio le cucinò a casa mia per uno dei nostri primi appuntamenti e, sfumando con la vodka, mandò in tilt il sistema antincendio. Cenammo a lume di candela... ora che ci ripenso forse era stato tutto calcolato!

***Per 2-3 persone*: 250 g di pennette • 100 g di pancetta dolce • 1 bicchiere di passata di pomodoro • 150 ml di panna • ½ bicchiere di vodka secca • 1 cipolla • grana • olio extravergine • peperoncino • sale**

Mettere il peperoncino nel bicchiere con la vodka, in modo che si aromatizzi. Intanto soffriggere la cipolla tritata in padella con un goccio d'olio, unire la pancetta e, una volta rosolata, sfumare con la vodka al peperoncino. Aggiungere la passata di pomodoro e la panna, aggiustare di sale e cuocere fino a che il sugo non si è un po' ristretto: la salsa deve avere una consistenza cremosa e un color rosa. Cuocere la pasta, scolarla e ripassarla in padella con il sugo. Completare con il grana e servire.

VELLUTATA DI PISELLI E MENTA

Di solito, quando trovo in una ricetta la menta la elimino... forse perché mi ricordo di quando da bambina ho fatto indigestione di latte e sciroppo di menta! Eppure quest'anno ho incominciato a dare qualche possibilità a questa profumatissima fogliolina, fino ad arrivare ad adorare la vellutata specialissima che mi ha insegnato Miguel Casas, aiuto chef di produzione dei Menù di Benedetta, *amico e super consigliere! Il sapore dolce e burroso dei piselli mescolato a quello pungente della menta è davvero delizioso e inaspettato.*

***Per 4 persone*: ½ kg di piselli surgelati • 150 g di patate • 1 cipolla • 1 cucchiaino di brodo granulare vegetale • 2 rametti di menta • olio extravergine • sale**
***Per i crostini*: 5 fette di pancarré • 50 g di grana • olio extravergine**

Tagliare le patate a rondelle sottili, almeno cuoceranno nello stesso tempo dei

piselli. Affettare la cipolla e rosolarla con l'olio, poi aggiungere i piselli e le patate. Coprire le verdure con l'acqua, a filo, unire il brodo granulare, salare e far cuocere dolcemente per 15 minuti circa. Una volta che le verdure sono morbide, aggiungere tutte le foglioline di menta (ce ne vuole un bel po') e frullare il tutto. Tagliare il pane a quadratini, tostarlo in padella con un po' d'olio e, quando è diventato croccante, spegnere il fuoco e spolverizzare con il grana. Servire la vellutata con i crostini al formaggio.

RAGÙ DI SOIA E VERDURE

Se volete far mangiare le verdure ai bambini, e anche ai grandi, senza che nemmeno se ne accorgano, questa è la ricetta giusta. In più ha il pregio che le verdure non si devono tagliare, ma vengono tritate insieme nel robot da cucina. Una spruzzata di soia dà al tutto un sapore intenso, simile al fondo di arrosto. Io la preparo spesso con la pasta integrale.

***Per 2-3 persone*: 200 g di fusilli • 1 porro • 1 zucchina • 1 carota • ½ peperone giallo • prezzemolo • grana • 50-70 ml di salsa di soia • olio extravergine • sale**

Mettere nel robot da cucina tutti insieme il porro, la zucchina, la carota e il peperone e tritarli a pezzetti piccolissimi, come se fosse un ragù, appunto. Lessare i fusilli. Intanto scaldare un po' di olio nella padella e cuocervi a fuoco medio, per circa 10 minuti, le verdure con un po' di sale e allungando con un goccio di acqua della pasta. Scolare i fusilli e farli saltare con il ragù. Unire la salsa di soia in maniera che il tutto acquisisca un leggero colore ambrato, regolandosi assaggiando e aggiungendone poca per volta. Se necessario, versare ancora un po' di acqua di cottura e completare con prezzemolo e grana.

LINGUINE AL PESTO ALTERNATIVO

Io amo molto il pesto genovese, ma lo trovo un po' indigesto. Così negli anni mi sono studiata molte alternative al basilico, che mangiato in grandi quantità può dare fastidio. Questa versione è una delle più riuscite.

***Per 3-4 persone*: 300 g di linguine • 100 g di rucola • 20 g di pinoli • 20 g di mandorle • timo • maggiorana • 8 pomodori secchi • ½ spicchio d'aglio • grana • 50 ml di olio extravergine • sale**

Lavare la rucola, tenere da parte qualche foglia, scottarne il resto per pochi istanti in acqua bollente, scolarla e frullarla nel mixer con le foglie di timo e maggiorana, i

Mezzemaniche con squacquerone e crudo

pinoli, l'aglio, le mandorle, l'olio e una presa di sale. Se necessario, allungare il pesto con un po' di acqua di cottura della pasta, preparata nel frattempo. Condirla e completare con i pomodorini secchi tagliati a pezzetti e il grana. Servire cospargendo con le foglie di rucola rimaste.

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

Per anni ho festeggiato il mio compleanno a Punta Marana, in Sardegna. Il menù era sempre lo stesso: malloreddus alla campidanese e porcetto. Il porcetto non è facile da preparare in cucina, ma gli gnocchetti sardi vengono benissimo e sono una delizia, perché l'abbinamento di zafferano, salsiccia e pomodoro è ineguagliabile! Mi manca solo la vista sul golfo di Marinella e poi sono a posto!

***Per 4-6 persone*: 500 g di malloreddus • 200 g di salsiccia fresca • 500 g di passata di pomodoro • 1 bustina di zafferano • 1 spicchio d'aglio • pecorino sardo • alloro • basilico • olio extravergine • sale**

Estrarre la salsiccia dal suo budello, spezzettarla con le mani e rosolarla con l'olio e l'aglio. Aggiungere la passata di pomodoro, il sale, l'alloro, il basilico e lo zafferano stemperato in pochissima acqua e lasciare cuocere per 15-20 minuti. Lessare i malloreddus, scolarli e condirli con il sugo. Completare con il pecorino grattugiato a scaglie fini.

MEZZEMANICHE SQUACQUERONE E CRUDO

Io sono una vera patita della piadina, anche perché passo tutte le mie estati in Romagna. Così ho provato a trasferire il gusto del ripieno della piada classica, cioè rucola, squacquerone e crudo, in una pasta. Un po' folle, ma buonissimo!

***Per 2-3 persone*: 250 g di mezzemaniche • 250 g di squacquerone • 50 g di prosciutto crudo • 1 manciata di rucola • grana • olio extravergine • sale e pepe**

Mentre le mezzemaniche cuociono, mettere nel mixer lo squacquerone con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e pepe e dare una prima frullata. Aggiungere della rucola e 2-3 fettine di prosciutto crudo spezzettato. Frullare il tutto e versarci un po' di acqua di cottura, in modo che il composto non risulti troppo denso. Scolare la pasta e mantecarla con il composto preparato. Unire altra rucola spezzettata, il prosciutto crudo rimasto, tagliato a striscette, e servire con il grana a scaglie.

PARIS, MON AMOUR...

Se volete creare per i vostri ospiti l'atmosfera romantica e affascinante di Parigi, provate con questa tavola raffinata, tutta giocata sui toni del nero e del rosa antico. Al posto dei soliti vasi di fiori, disponete al centro fragranti baguette legate con lo spago e addobbate con 2 eleganti bouquet. E come segnaposto... la Tour Eiffel!

Recuperare vecchie boccette di vetro, come quelle del profumo, ormai vuote, e versare al loro interno acqua distillata e qualche goccia di colorante alimentare.
Inserire una candela in quelle più grandi e chiudere con il loro tappo tutte le altre.
Munirsi di contenitori lunghi e stretti, in plastica o in vetro, e rivestirli all'esterno con delle mezze baguette rafferme, legate da uno spago sottile. Inserire all'interno del vaso un pezzo di spugna da fioristi, in cui infilare qualche lisianthus bianco e delle rose rosa.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Soufflé al formaggio p. 248
- Tatin di carciofi p. 252
- Coq au vin p. 315
- Crema di cioccolato con carpaccio di lamponi p. 342

ORZOTTO AGLI SPINACI

Non è una zuppa d'orzo e non è un risotto. Si chiama orzotto proprio perché ha una consistenza e un gusto che sta esattamente nel mezzo. Si tratta di un primo alternativo e molto sano, che piace a tutta la famiglia e si prepara anche in anticipo.

***Per 4 persone*: 250 g di orzo perlato a cottura rapida • 7-8 cubetti di spinaci surgelati • 1 misurino di brodo di carne granulare • 1 cipolla • grana • olio extravergine • sale**
Mettere a freddo nella pentola la cipolla tritata, gli spinaci e l'orzo e ricoprire il tutto di acqua. Aggiungere il brodo granulare e il sale e lasciare cuocere l'orzotto per una quindicina di minuti, fino a che il brodo non si è praticamente asciugato: deve avere una consistenza simile a un risotto all'onda. Quando è pronto servire con olio extravergine e tanto grana.

SPAGHETTI AL PESTO DI TONNO

Un'alternativa alla classica pasta al tonno. Niente pomodoro, ma una specie di crema saporitissima fatta con capperi, acciughe e, volendo, un po' di peperoncino.

***Per 2-3 persone*: 250 g di spaghetti • 300 g di tonno sott'olio sgocciolato • 100 g di pomodorini • 5 acciughe sott'olio • 2-3 spicchi d'aglio • 2 cucchiai di capperi • prezzemolo • olio extravergine • peperoncino • sale**
Mettere come prima cosa a cuocere gli spaghetti. Preparare il pesto tritando nel mixer il tonno con le acciughe e i capperi, poi aggiungere un po' di acqua di cottura e il prezzemolo, in modo da ottenere un composto cremoso. Rosolare in padella l'aglio con il peperoncino, unire il pesto e mescolare. Scolare la pasta, ripassarla in padella a fuoco vivace allungando, se necessario, con un po' di acqua di cottura. Servire con i pomodorini tagliati a spicchi e un filo di olio.

CARBONARA DI MARE

Anche qui c è lo zampino di Lorenzo Boni. Tonno fresco leggermente scottato, tonno affumicato e poi la classica crema di uova.

***Per 2-3 persone*: 250 g di mezzemaniche • 150 g di tonno fresco • 2-3 fette di tonno affumicato • 3 tuorli • 3-4 cucchiai di grana • prezzemolo • 1 spicchio d'aglio • olio extravergine • sale e pepe**

Mettere a cuocere le mezzemaniche. Dorare in padella l'aglio con poco olio, eliminarlo e aggiungere il tonno fresco tagliato a cubetti piccoli. Fare insaporire un minuto a fiamma alta e spegnere: il pesce deve cuocere pochissimo. Unire a fuoco spento il tonno affumicato tagliato a listarelle. In una terrina sbattere i tuorli con il grana, abbondante prezzemolo tritato, sale e pepe. Scolare la pasta al dente, saltarla in padella con i 2 tipi di tonno, togliere dal fuoco e versarci sopra il composto di uova e un po' di acqua di cottura. Mescolare bene e servire.

TROFIE CON FAGIOLINI E CALAMARI

Il classico ligure è condire le trofie con patate, fagiolini e pesto. In questo caso ho voluto impreziosire ancora di più la ricetta eliminando le patate e sostituendole con teneri e saporiti calamaretti. Per legare il tutto un cucchiaio di pesto, non di più: non deve essere un piatto completamente verde, ma deve presentare un perfetto equilibrio di sapori.

***Per 4 persone*: 300 g di trofie • 150 g di fagiolini • 2 calamari • 1 cucchiaio di pesto • 2 spicchi d'aglio • basilico • olio extravergine • sale**

Pulire i fagiolini, tagliarli in 2 in modo da ottenere dei bastoncini abbastanza corti e lessarli in abbondante acqua salata. Dopo 5 minuti di cottura buttare nella pentola anche le trofie. Far appassire in padella l'aglio, sbucciato e schiacciato, inclinando la padella in maniera che resti sommerso e non bruci. Togliere l'aglio e aggiungere i calamari tagliati a pezzetti, non ad anelli. Fare cuocere per pochissimi minuti e, appena i calamari risulteranno teneri, spegnere il fuoco. Quando la pasta è cotta, scolarla e unirla ai calamari. Saltare velocemente per insaporire, aggiungere un cucchiaio di pesto, un po' di acqua di cottura se necessario, e servire con foglioline di basilico.

FARFALLE ALLA CREMA DI SCAMPI

L'inconveniente della pasta con i crostacei è che, se il sugo non è fatto davvero bene, risulta slegato e la pasta resta una semplice pasta in bianco con qualche scampo di decorazione. Con questa ricetta un simile rischio non esiste, perché gli scampi vengono frullati e diventano un'irresistibile salsa.

***Per 2-3 persone*: 250 g di farfalle • 150-200 g di code di scampi surgelate • ½ bic-**

RICETTE
STEP
BY STEP

PICI ALLE ERBE

Questa ricetta arriva da un bellissimo menù composto completamente da piatti antichi. Se ricordo bene, i pici alle erbe sono di origine etrusca. Si tratta di spaghettoni freschi conditi con un sugo facilissimo che si prepara frullando l'uovo sodo con i vari aromi, l'acqua di cottura e il pecorino: una delizia cremosa e saporita che arriva da molto lontano!

***Per 2-3 persone*: 250 g di pici • 1 uovo • 1 manciata di foglie di prezzemolo • 1 manciata di foglie di basilico • 1 manciata di foglie di maggiorana • 3 cucchiai di pecorino • ½ spicchio d'aglio • 4 cucchiai di olio extravergine • sale e pepe**

Lessare l'uovo per 10 minuti dal momento del bollore, poi raffreddarlo sotto l'acqua fredda corrente e sgusciarlo (1). Preparare il sugo tritando insieme nel mixer prezzemolo, basilico, maggiorana, aglio e uovo sodo. Unire anche il pecorino, il pepe e l'olio a filo (2-3). Aggiungere anche un po' di acqua di cottura e frullare ancora, fino a ottenere una salsa cremosa (4). Nel frattempo cuocere i pici in abbondante acqua salata bollente (5); una volta pronti, scolarli, condirli con il sugo alle erbe e, se gradito, aggiungere altro pecorino grattugiato (6). Decorare con foglie intere di basilico, prezzemolo e maggiorana.

chiere di Brandy • 2 cucchiai di passata di pomodoro • 1 cipolla • basilico • burro • olio extravergine • sale • pepe
***Per servire*: 3-4 scampi interi (freschi o surgelati)**
Rosolare la cipolla tritata con il burro e un goccio d'olio, e sfumare con il Brandy per farla ammorbidire. Unire le code di scampi (se si sono scongelate prima, unire in padella anche la loro acqua). Aggiungere la passata di pomodoro, il basilico e il sale e fare cuocere per pochissimo: basterà un minuto e gli scampi saranno pronti e il sughino ancora un po' liquido. Lessare le farfalle e, mentre cuociono, frullare gli scampi con il loro sughetto (io li frullo addirittura nella padella con il frullatore a immersione). Aggiustare di sale e pepe, unire ancora una noce di burro e, una volta pronta la pasta, ripassarla in padella con la salsa. Lessare a parte per un minuto circa gli scampi interi, scolarli e servire ogni piatto con uno scampo intero (io per fare prima li lesso insieme alla pasta).

PENNETTE CON CREMA DI PISELLI E STRACCHINO

Piselli e stracchino sono un connubio vincente. Io preparo anche degli ottimi toast con questi due ingredienti. Provateli nella pasta, conquisterete tutti!

***Per 3-4 persone*: 250 g di pennette • 100 g di piselli surgelati • 50 g di stracchino • 50 ml di latte • timo • maggiorana • grana • burro • sale**
Lessare i piselli in acqua salata. Intanto scaldare il latte in un pentolino. Scolare i piselli, unirne la metà allo stracchino e aggiungere il latte, la maggiorana, il timo e frullare il tutto. Cuocere la pasta e condirla con un po' di burro, la salsa e i piselli tenuti da parte. Completare con il grana e servire.

RICCIOLI D'ORO

Adoro questo piatto, a metà strada tra una vellutata e una pasta. Si tratta di una deliziosa crema alla zucca e crescenza, arricchita da una cascata di riccioli di patata. Perfetta anche per lo svezzamento dei più piccolini.

***Per 1 persona*: 70 g di zucca senza buccia • 1 cucchiaio di crescenza • 1 patata • 1 foglia di alloro • 50 g di grana • olio extravergine • sale**

Orecchiette patate e rucola p. 56

Pennette piselli e stracchino p. 50

Lessare la patata e a parte cuocere la zucca, aggiungendo all'acqua la foglia di alloro. Una volta che la zucca è pronta (ci vorrà una ventina di minuti), scolarla e frullarla insieme alla crescenza, l'olio e il grana. Se è troppo asciutta aggiungere un po' di acqua della sua cottura: deve avere una consistenza leggermente più liquida di un purè. Servire la crema alla zucca in una fondina e, con lo schiacciapatate, fare scendere nel passato una montagnetta di riccioli di patata. Completare con un filo d'olio e sale e, volendo, altro grana grattugiato.

VELLUTATA AL GROVIERA

Ecco una vellutata davvero deliziosa, non molto leggera lo ammetto, ma perfetta per le fredde serate invernali. Se non volete esagerare potete presentarla in piccoli bicchierini, tipo finger food, come aperitivo o antipasto.

***Per 4-6 persone*: 600 g di patate • 125 g di groviera • 6 fette di bacon • 1 porro • 1 cucchiaio di brodo granulare vegetale • erba cipollina fresca • olio extra-vergine • sale • pepe**

Soffriggere il porro affettato con un po' d'olio, quindi aggiungere le patate tagliate a cubetti e il brodo vegetale, coprire con acqua calda un dito oltre al livello delle verdure e cuocere coperto per circa 20 minuti. Quando le patate sono morbide, se necessario, allungare con altro brodo o acqua. Unire il groviera a dadini, poi cuocere ancora per pochi minuti, fino a far sciogliere il formaggio. Spegnere il fuoco e frullare il tutto con il frullatore a immersione. Salare e pepare. Tostare in una padella antiaderente senza alcun condimento le fettine di bacon tagliate a metà, finché non diventano abbrustolite. Servire la vellutata in una fondina con 2 fettine di bacon croccante e 2 fili di erba cipollina.

TAGLIOLINI AL LIMONE

La pasta al limone è sempre squisita. Io, quando voglio essere spiccia, scolo la pasta e me la condisco nel piatto direttamente con un po' di burro o di olio, mezzo limone spremuto, tanto grana e pepe. Stessa cosa con il riso bollito. Questo piatto, fatto con i tagliolini e un sapiente gioco di mantecatura di burro, acqua di cottura e grana, diventa un primo squisito da presentare anche a una cena elegante.

***Per 4 persone*: 250 g di tagliolini freschi • 50 g di burro • 1 limone • 70 g di grana • sale e pepe**
***Per servire*: ½ limone**
Soffriggere in padella il burro con la scorza del limone grattugiata a fiamma bassa, altrimenti brucia. Spremere il succo del limone e aggiungerlo al sugo, salare, pepare e spegnere il fuoco. Cuocere i tagliolini conservando l'acqua di cottura, scolarli, ma non troppo, e metterli in una ciotola capiente. Condire la pasta con il sugo al limone e un po' di acqua di cottura e aggiungere qualche manciata di grana continuando a mescolare vigorosamente, in modo da ottenere una bella cremina che non renderà asciutti i nostri tagliolini. Servire subito con un po' di pepe e una fettina di limone.

FARFALLE ALLO YOGURT

Questa è una creazione di Cristiano Rinaldi, colonna portante dei Menù di Benedetta, *autore e amico prezioso. Per niente scontata e molto d'effetto… proprio come lui!*

***Per 2-3 persone*: 250 g di farfalle • 1 vasetto di yogurt bianco • 1 cipolla • 1 manciata di noci già sgusciate • 1 manciata di uvetta • grana • prezzemolo • noce moscata • olio extravergine • burro • sale**
Mettere a lessare le farfalle. Tritare la cipolla e farla soffriggere in padella con olio e burro. Aggiungere le noci spezzettate, l'uvetta e fare rosolare il tutto. Poi spegnere la fiamma, quindi unire il prezzemolo, lo yogurt, la noce moscata e il sale. Una volta pronta la pasta, ripassarla in padella con il condimento e mantecarla con il grana.

MINESTRA DI UGO

Il cuoco in questione è il mio caro amico Ugo Conti, interprete di film indimenticabili come Mediterraneo, *ma anche ottimo cuoco e soprattutto… specialista di zuppe!*

***Per 4 persone*: 200 g di spaghetti spezzettati (o altra pasta corta a piacere) • lenticchie piccole in scatola • broccoletti • ¼ di cipolla • grana • olio extravergine • sale**
Mettere a cuocere in acqua fredda le lenticchie scolate, la cipolla tritata e i broccoletti tagliati a cimette. Salare e dopo circa 10 minuti aggiungere alla minestra la pasta. Completare la cottura e servire con un filo di olio crudo e tanto grana.

CONCHIGLIONI DEL BARONE

Questa pasta è perfetta per chi ama i tortelli mantovani con quel tipico sapore di amaretto, ma arriva a casa all'ultimissimo momento. Si chiamano così in onore di Daniele Barone, che mi ha regalato questa ricetta. Io la adoro: da provare!

***Per 2-3 persone*: 250 g di conchiglioni • 150 g di amaretti • 70 g di burro • 100 g di grana • sale e pepe**
Come prima cosa mettere a cuocere i conchiglioni. Intanto sbriciolare con le mani gli amaretti, in maniera che rimangano un po' grossolani. In una ciotola unire il burro a pezzetti con 100 g di amaretti sbriciolati e, quando la pasta è pronta, scolarla e versarla nella ciotola. Mescolare bene fino a che il burro non si è sciolto e la pasta mantecata. Servire ogni porzione nel piatto con i restanti amaretti sbriciolati, tanto grana e una manciata di pepe.

PENNE ALLE CIME DI RAPA E PANCETTA AFFUMICATA

Le cime di rapa da tradizione chiamano le orecchiette, eppure… provate anche questa versione e non ve ne pentirete!

***Per 4 persone*: 300 g di penne • 300 g di cime di rapa • 100 g di pancetta affumicata • 2 spicchi d'aglio • 1 cipolla • pecorino • olio extravergine • peperoncino • sale e pepe**
Mettere a bollire le cime di rapa in acqua salata e nel frattempo, separatamente, cuocere le penne. Far rosolare l'aglio in padella con la cipolla e la pancetta tagliata a dadini. Togliere l'aglio, scolare bene le cime di rapa e unirle al sugo insieme a un pizzico di peperoncino, facendo insaporire a fuoco vivace. Quando la pasta è cotta, scolarla e ripassarla in padella con le cime di rapa e la pancetta e, se necessario, aggiungere un po' di acqua di cottura. Pepare e servire completando con tanto pecorino.

PENNE ALLE ERBE FINI

Una pasta super veloce, ma dal gusto davvero intenso. Il segreto è tritare bene i vari odori, in modo che la crema diventi praticamente verde come un pesto, se no che erbe fini sono! E poi fare attenzione a mantecare il formaggio con l'acqua di cottura, così da creare una cremina della giusta consistenza.

***Per 2 persone*: 200 g di penne • 2 cucchiai di formaggio spalmabile • salvia • basilico • rosmarino • timo • 1 noce di burro • olio extravergine • sale e pepe**
Mettere a lessare le penne. Tritare le erbe molto fini in un mixer da cucina, poi rosolarle in padella con il burro e un goccio d'olio e infine unire il formaggio spalmabile e dell'acqua di cottura, sale e pepe. Quando la pasta è pronta, ripassarla in padella con la crema alle erbe prima di servire.

RISOTTO ALLA TREVIGIANA

Il risotto alle trevigiana è uno dei primi piatti che ho imparato a cucinare. Quando mia madre mi ha svelato il "segreto" del risotto, cioè il procedimento di tostare il riso, sfumare con il brodo e poi mantecare, mi sono sentita una vera e propria cuoca. Avevo sedici anni. Il mio risotto preferito era proprio questo con la trevigiana, che conferisce al piatto un colore meraviglioso e un sapore amarognolo inconfondibile. Credo di averlo preparato a tutti i miei fidanzatini dell'epoca. Ho ancora una foto che mi ritrae nella cucina di mia madre con il mestolo in mano… Negli anni ho ottimizzato la ricetta aggiungendo il caprino che rende il mio risotto davvero unico.

***Per 2-3 persone*: 200-250 g di riso • 1 cespo di trevigiana • 1 caprino • 1 cipolla • brodo granulare di carne • ½ bicchiere di vino rosso • ½ bicchiere di latte • grana • olio extravergine • sale**
Soffriggere la cipolla tritata con l'olio, aggiungere la trevigiana affettata a striscioline e mescolare finché non incomincia ad appassire. Scaldare l'acqua in un pentolino e scioglierci il brodo granulare, quindi unire il riso al soffritto e farlo tostare. Sfumare con il vino rosso e a seguire il brodo, poi abbassare la fiamma e continuare la cottura. Una volta che il risotto è pronto, mantecare con il caprino e il grana, prima di servire. Eventualmente aggiustare di sale. Se risultasse troppo asciutto, aggiungere un po' di latte.

Risotto alla trevigiana

ORECCHIETTE PATATE E RUCOLA

Nelle riunioni dei Menù di Benedetta *siamo tutti intorno a un tavolo a pensare ai temi da trattare. Ognuno dà il suo contributo: chef, autori, redattori, produzione, amici. Questa è la mia grande fortuna, avere sempre tante persone pronte a offrirmi un po' della loro esperienza e dei loro segreti. Questo piatto arriva da Francesca Di Maio, la mia grandissima consigliera di tips, ovvero i trucchi veloci da dispensare a fine programma. Lei, da buona pugliese, mi ha regalato una versione inedita e davvero golosa delle intramontabili orecchiette.*

***Per 4 persone*: 250 g di orecchiette • 1 patata • 1 bel mazzetto di rucola • 6 pomodorini • 2 spicchi d'aglio • grana • olio extravergine • sale**

Tagliare la patata a rondelle non troppo spesse e buttarle in acqua bollente nella stessa pentola dove saranno lessate le orecchiette. Quando l'acqua torna a bollire aggiungere la pasta e, non appena riprende il bollore un'altra volta, anche la rucola. Intanto rosolare l'aglio con l'olio, inclinando la padella in modo che non bruci. Unire i pomodorini tagliati a metà e, una volta che le orecchiette e le patate sono pronte, scolarle e ripassarle in padella con il sugo. Completare con il grana e un filo d'olio, prima di servire.

CONCHIGLIE AI FORMAGGI E GRANELLA DI NOCCIOLE

Non ho mai amato la pasta ai formaggi, lo ammetto. L'ho sempre trovata un po' troppo banale… e invece questa versione con la granella di nocciole mi ha completamente conquistata! Perfetta per fare fuori gli avanzi di formaggio che avete nel frigo.

***Per 6 persone*: 500 g di conchiglie • 250 g di formaggio spalmabile • 250 g di gorgonzola • 50 g di groviera • 50 g di caciotta dolce • 50 g di taleggio • 100 g di nocciole già sgusciate • ½ bicchiere di latte • salvia • grana • sale e pepe**

Sistemare le nocciole su una placca e farle tostare in forno per 5 minuti a 200°, poi tritarle grossolanamente nel mixer con qualche foglia di salvia. Mettere a cuocere le conchiglie e nel frattempo tagliare a dadini il groviera, la caciotta, il taleggio e il gorgonzola. Far sciogliere a fiamma dolce il formaggio spalmabile con il latte, poi unire gli altri formaggi e scioglierli a fuoco basso. Se necessario aggiungere altro latte. Una volta cotta la pasta, scolarla, ripassarla nel sugo ai formaggi, mescolare e servire con il grana, la granella di nocciole e il pepe.

A 16 *anni, alle prese con i miei primi risotti*

SECONDI

POLLO ALLE OLIVE

Ecco come dare un po' di carattere alla classica scaloppina di pollo: un bel trito di olive e capperi, una bella sfumata di vino... e il piatto è pronto!

***Per 4 persone*: 400 g di pollo • 4 cucchiai di olive verdi denocciolate • 1 cucchiaio di capperi • ½ bicchiere di vino bianco • latte • basilico • farina • olio extravergine**
Tagliare il pollo a fettine, infarinarlo e rosolarlo in padella con un po' d'olio. Frullare olive e capperi, sfumare la carne con il vino e unire il trito. Cuocere coperto per 5 minuti, quindi togliere il coperchio e aggiungere un goccio di latte per mantecare il sugo. Far asciugare un po' il sughino e servire con basilico spezzettato. Niente sale, mi raccomando: la salsa è già molto saporita.

INVOLTINI DI MAIALE AL CANNONAU

Deliziosi involtini sardi che nascondono un cuore ricchissimo di lardo e si accompagnano con un sughetto meraviglioso, fatto con il mitico vino Cannonau. Un piatto perfetto per i nostalgici delle vacanze in Sardegna.

***Per 4 persone*: 400 g di fettine di lonza • 150 g di lardo • 1 bicchiere di Cannonau • 8 fette di pancarré • 1 uovo • 1 cucchiaino d'aglio liofilizzato • 1 bicchiere di latte • prezzemolo • farina • olio extravergine • sale**
In una terrina ammorbidire il pane con il latte, aggiungere poi il lardo tagliato a pezzetti, l'uovo, l'aglio liofilizzato e il prezzemolo tritato, impastare bene e aggiu-

stare di sale. Mettere una pallina di composto al centro di ogni fettina, avvolgere la carne su se stessa e chiuderla con degli stuzzicadenti o dello spago. Infarinare gli involtini, rosolarli in padella con un filo d'olio, finché non diventano dorati, poi sfumarli con il Cannonau. Fare cuocere fino a che il vino non è un po' evaporato e ha creato una deliziosa cremina.

ALI DI POLLO GLASSATE

Le ali di pollo sono una cosa davvero irresistibile, sia impanate e fritte sia glassate come in questo caso. Il segreto sta nel fatto che bisogna mangiarle con le mani, spolpandole fino all'osso. E finito di mangiare, è obbligatorio leccarsi le dita!

***Per 4 persone*: 500 g di ali di pollo • 100 ml di salsa di soia • 3 cucchiai di miele • 3 spicchi d'aglio • 1 cucchiaio di senape • 1 cucchiaio di salsa Worcester • 1 rametto di rosmarino • olio extravergine • sale e pepe**

Per la marinata, mescolare la salsa di soia con la senape, il miele, l'aglio schiacciato, la salsa Worcester, il rosmarino, qualche cucchiaio d'olio, sale e pepe. Lasciare le ali di pollo a marinare in questa salsa per almeno un quarto d'ora, quindi cuocerle in forno ventilato a 180° per 30-40 minuti, rigirandole in modo che rosolino su tutti i lati.

MANZO ALLA STROGANOFF

L'invenzione della ricetta del filetto alla Stroganoff si deve all'omonimo dottore russo, vissuto all'epoca della zarina Maria, che curava i cacciatori di balene. Nonostante una brutta intossicazione da aringhe, riuscì a rimettere tutti in salute con una dieta a base di riso in bianco e carne di manzo condita con panna acida e cipolle: ne venne fuori uno dei piatti più gustosi e famosi dell'intera cucina russa. Da accompagnare con un bicchierino di vodka.

***Per 2 persone*: 2 fette di filetto di manzo • 100 ml di panna fresca • 1 bicchierino di vodka • 1 cucchiaio di senape • 2 cucchiai di sugo di pomodoro • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • succo di 1 limone • prezzemolo • farina • olio extravergine • sale**

Affettare la cipolla e rosolarla in padella con l'olio e con l'aglio intero. Preparare la panna acida mescolando in una ciotola la panna fresca con il succo di limone: quando, dopo pochi istanti, diventerà più densa e spessa, allora sarà pronta. Tagliare la carne a cubetti, infarinarla leggermente, unirla al soffritto, salare e sfumare con la vodka. Quindi aggiungere la senape, il pomodoro e la panna acida e far rapprendere bene il tutto. Completare con il prezzemolo tritato e servire.

LA COSCETTA DI FIORE

Questa è una ricetta che un giorno Fiorello ha raccontato su Twitter: io l'ho immediatamente contattato per avere tutti i particolari perché mi ispirava moltissimo. Si tratta di una "cotoletta alla milanese" leggerissima fatta con il bianco d'uovo e cotta sulla piastra, leggera e croccante. L'ho subito provata e promossa! Bravo Fiore, oltre a tutti gli altri talenti, sa anche cucinare!

***Per 4 persone*: 4 cosce di pollo • 2 albumi • pangrattato • olio extravergine • sale**
***Per servire*: pomodorini • basilico**
Disossare le cosce di pollo, un lavoro che si può far fare anche dal macellaio. Quindi batterle con il batticarne, in modo da renderle più sottili, impanarle nell'albume non sbattuto e poi nel pangrattato. Salare, cuocere la carne sulla griglia con un filo di olio e servire con pomodorini e basilico.

SALSICCIA E FAGIOLI

Una feijoada semplificata per chi ha palato deciso e goloso, ma non ha troppo tempo da perdere in cucina!

***Per 4 persone*: 1 lattina di fagioli borlotti • 400 g di salsiccia • 1 bicchiere di passata di pomodoro • 1 bicchiere di vino rosso • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • rosmarino • peperoncino in polvere • olio extravergine • sale**
In un tegame fare imbiondire l'aglio e la cipolla tritata con l'olio, inclinando bene la padella in modo che tutto rimanga perfettamente sommerso. Unire le salsicce tagliate a tocchetti, farle rosolare per qualche minuto, poi versare la passata di pomodoro. Bagnare con il vino rosso, aggiungere i fagioli in scatola precedentemente scolati dalla loro acqua, quindi salare. Condire con il rosmarino e il peperoncino, lasciare insaporire sul fuoco per una ventina di minuti e servire ben caldo.

HOT DOG ON THE STICK

Come ho già avuto modo di dire, i miei bambini adorano i würstel, ma neanche loro avevano immaginato che potesse esistere un modo così terribilmente goloso per cucinarli. Come? Racchiusi in una croccante crosta di mais, infilzati in uno stecchino e fritti!

Involtini di maiale al Cannonau p. 58

Manzo alla Stroganoff p. 59

***Per 2 persone*: 2 würstel di pollo e tacchino • 2 tuorli • 1 bicchiere di farina • ½ bicchiere di farina di mais fioretto • 1 cucchiaino di zucchero • 1 cucchiaino di lievito di birra • 1 bicchiere di latte • olio di semi • sale**

Preparare la pastella frullando insieme nel mixer le 2 farine con i tuorli, lo zucchero, il sale e il lievito. Infine aggiungere il latte e frullare ancora, in modo da ottenere un composto denso che rimanga appiccicato ai würstel. Asciugarli per bene, infilzarli fino a metà con uno stecchino di legno, immergerli nella pastella e, dopo averli scolati da quella in eccesso, buttarli nell'olio caldo, continuando a rigirarli fino a che non diventano uniformemente dorati: si deve creare una crosta croccante.

CARPACCIO DELL'HARRY'S BAR

Anche senza andare a Venezia nel famosissimo bar, si può gustare un ottimo carpaccio a casa, basta seguire la ricetta giusta e scegliere della carne di qualità. La particolarità affascinante del carpaccio dell'Harry's Bar, nato da Giuseppe Cipriani per ingolosire l'amica Amalia Nani Mocenigo che non poteva mangiare carne cotta, è che viene condito con gocce di salsa sapientemente distribuite come un quadro di Kandinskij!

***Per 4 persone*: 400 g di carpaccio di manzo • sale**
***Per la salsa*: 200 ml di maionese • 3 cucchiai di salsa Worcester • succo di ½ limone • qualche cucchiaio di latte • sale e pepe bianco**

Dividere la carne in 4 piatti, disporla in maniera gradevole e salarla leggermente. Sbattere la maionese con la salsa Worcester e il succo di limone e completare con il latte, fino a ottenere una salsa dalla consistenza omogenea. Salare e pepare a piacere, aggiustando eventualmente il gusto con altra Worcester o altro succo di limone. Intingere varie volte il cucchiaio nella salsa, farla gocciolare dall'alto sulle fette di carpaccio e servire subito.

SPIEDINI DI POLLO E FRIGGITELLI

Piatto ultra light, in cui il sapore e il carattere arrivano dai limoni e dai peperoni friggitelli e non da un condimento esageratamente ricco. Buoni e belli da vedere.

***Per 4 persone*: 650 g di petto di pollo a dadini • 12 friggitelli • 2 limoni • olio extravergine • sale e pepe**

Preparare una marinata con il succo e la scorza di un limone, un filo d'olio, sale e pepe e bagnarvi il pollo. Fare il secondo limone a pezzetti, in maniera che ognuno di essi abbia una parte di buccia, e tagliare a rondelle i peperoni. Preparare degli spiedini alternando pollo, peperoni e limone e rosolarli in padella con un goccio d'olio, a fuoco vivace, per 8-10 minuti, sfumando con la marinata.

INSALATA DI ARANCE, FINOCCHIO E BOLLITO

Questa è la classica insalata siciliana fatta con arance, finocchio e olive e arricchita con la carne del bollito. Una perfetta soluzione per riciclare la pietanza del giorno prima!

***Per 1-2 persone*: 1 arancia • 1 finocchio • 150 g di carne del bollito • olive nere • olio extravergine • sale**

Pulire il finocchio, tagliarlo a spicchi sottili e disporli su un piatto da portata. Pelare a vivo l'arancia (cioè sbucciarla togliendo anche la pellicola bianca), affettarla e sistemarla sopra i finocchi. Completare con la carne del bollito fredda o tiepida, tagliata con il coltello o semplicemente sfilacciata a mano, e le olive. Salare, condire con un filo d'olio e servire.

PICCATINE DI VITELLO

Delizioso piattino di tradizione milanese che fa venire l'acquolina a grandi e piccini, grazie alla tenerezza della carne e al sughetto, delicatamente aromatizzato al limone.

***Per 4 persone*: 500 g di magatello di vitello • 1 spicchio d'aglio • ½ bicchiere di vino bianco • succo di ½ limone • 4-5 cucchiai di brodo • prezzemolo • farina • burro • olio extravergine • sale e pepe**

Incidere i bordi delle fettine di vitello, facendo 2-3 taglietti con la punta di un col-

Spiedini di pollo e friggitelli

tellino o con le forbici da cucina. Infarinarle e rosolarle su entrambi i lati in padella con il burro, uno spicchio d'aglio e un filo d'olio. Salarle, peparle, sfumarle con il vino bianco e poi con il brodo e cuocerle con il coperchio per qualche minuto. Aggiungere il succo del limone e un po' di prezzemolo tritato, togliere la carne dalla padella, disporla nel piatto da portata, alzare il fuoco e far restringere il sugo. Versare il sughetto sulle fettine e servire.

VERMI E PISELLI

Questo è il piatto da cucinare rigorosamente la notte di Halloween! I bambini ne vanno matti e le mamme sono contente perché si prepara in un attimo. Tanto per tranquillizzare i lettori… i vermi sono dei semplici würstel tagliati a striscioline, che in cottura si arricciano come lombrichi. Lo scorso Halloween mia sorella Cristina ha apportato con successo una piccola variante alla ricetta: invece di servirla come secondo, ci ha condito la pasta.

***Per 2 persone*: 1 scatola di piselli • 1 würstel lungo • 1 scalogno • burro • olio extravergine • sale**
Tagliare il würstel a striscioline nel senso della lunghezza creando tipo delle fettuccine, da tagliare ancora a metà. Far bollire questi "vermicelli" finché non si arricciano, quindi scolarli. Tritare lo scalogno, rosolarlo con un po' di olio e burro, unire i piselli e i würstel e farli insaporire insieme nel soffritto. Salare prima di servire.

POLLO CON ZENZERO E RISO BASMATI

Gusto esotico, grande scena e pochissima fatica: questo pollo allo zenzero vi farà fare senz'altro un figurone, grazie a quel gusto agrodolce, che è assolutamente irresistibile, e alla presentazione con la cupoletta di riso alle mandorle, che dà l'idea del gran ristorante. Grazie a Camila Raznovich per la bella ricetta!

***Per 4 persone*: 1 petto di pollo • 2 spicchi d'aglio • 1 bicchiere di salsa di soia • 2 cucchiai di miele • 1 radice di zenzero fresco • ½ bicchiere di olio extravergine**
***Per il riso*: 250 g di riso basmati • 70 g di scaglie di mandorle • prezzemolo • olio extravergine**
Mescolare l'aglio schiacciato, la salsa di soia, il miele e lo zenzero fatto a pezzetti piccolissimi e l'olio. Tagliare a cubetti il pollo, immergerlo nel composto, massag-

giarlo per insaporirlo bene e lasciarlo marinare per qualche ora. Una volta trascorso il tempo della marinatura, che può durare anche meno, trasferire il pollo e la marinata in una padella e cuocere a fuoco basso coperto per 10 minuti circa. Intanto lessare il riso basmati, scolarlo, condirlo in una ciotola con le mandorle a lamelle, il prezzemolo tritato e un goccio d'olio, schiacciarlo bene nella ciotola livellando la superficie e lasciarlo riposare qualche minuto. Rigirare la ciotola di riso in modo che mantenga la forma a cupola e servirci il pollo a fianco.

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLE NOCCIOLE

Chi l'avrebbe detto che Marco Berry, oltre che conduttore e prestigiatore, fosse anche un ottimo cuoco? Senza alcun trucco, in 2 minuti ha preparato queste ottime costolette di agnello, che invece del semplice pangrattato hanno una meravigliosa panatura alle nocciole.

***Per 4 persone*: 6 costolette d'agnello • 100 g di nocciole • 100 g di pangrattato • 2 uova • olio di semi • sale**

Tostare le nocciole su una placca da forno a 180° per pochi minuti, quindi pestarle con un batticarne o tritarle nel mixer in maniera grossolana e mescolarle con il pangrattato. Passare le costolette di agnello nell'uovo e nella panatura alle nocciole e friggerle a fuoco medio-basso, perché le nocciole tendono facilmente a bruciare. Salare prima di servire.

INVOLTINI BOLLITI DI TACCHINO CON SALSA VERDE

Questi involtini non sono rosolati in padella ma solo bolliti. Eppure risultano morbidi e saporiti, perché al loro interno si nasconde una deliziosa fetta di pancetta affumicata. A rendere il tutto ancora più gustoso, ci sta proprio bene qualche cucchiaiata di salsa verde.

***Per 2 persone*: 2 fette di tacchino • 150-200 g di misto per soffritto surgelato • 4 fette di pancetta affumicata • brodo vegetale • olio extravergine**
***Per la salsa verde*: 2-3 fette di pancarré • 2-3 filetti di acciughe sott'olio • 80 g di prezzemolo • 1 cucchiaio di aceto di vino • brodo vegetale • ½ bicchiere di olio extravergine**

Tritare nel mixer il misto per soffritto o in alternativa una carota, una cipolla e una

costa di sedano. Spalmare sulle fette di tacchino la crema ottenuta, coprire con una fetta di pancetta affumicata, quindi arrotolare gli involtini, richiuderli con gli stecchini e cuocerli in due dita di brodo in una casseruola per 10 minuti circa. Nel frattempo preparare la salsa verde: spezzettare il pancarré, spruzzarlo con l'aceto e frullarlo con il prezzemolo, le acciughe, l'olio e tanto brodo quanto basta per ottenere una salsa cremosa e non troppo densa. Scolare gli involtini e servirli con la salsa e un filo d'olio.

PICANHA

Ricetta brasiliana molto originale per mantenere la carne tenera e saporita. Il trucco sta nella cottura: dopo la marinatura, infatti, bisogna far cuocere la carne in forno sotto una crosta di sale. Chi l'avrebbe mai detto che a insegnarmi questa ricetta, con perizia e simpatia, sarebbe stato un modello affascinante e internazionale come Bruno Cabrerizo?

***Per 4 persone*: 700 g di scamone • 1 bicchiere di vino bianco • ½ bicchiere di aceto di vino bianco • 2 rametti di rosmarino • ½ bicchiere di olio extravergine • sale grosso qb • sale e pepe**

Far marinare la carne per almeno 2 ore in un intingolo di olio, aceto bianco, rosmarino, vino, sale e pepe. Poi trasferirla su una teglia da forno, irrorarla con una parte dello stesso intingolo della marinatura e porre sulla carne, così da foderare l'intera teglia, un ampio foglio di carta da forno. Coprire il tutto con uno strato abbastanza spesso di sale grosso, in modo che funga da coperchio ma rimanga separato dalla carne grazie alla carta. Infornare a 180° per 20 minuti, quindi togliere la teglia dal forno, rompere lo strato di sale, eliminare la carta da forno e servire la carne.

POLLO AL COCCO

Ecco un'altra versione esotica e golosa per cucinare il pollo. La combinazione di zenzero, latte di cocco e limone è assolutamente da provare! Grazie a Corrado Formigli, che nell'insolita veste di cuoco me l'ha fatta conoscere.

***Per 4 persone*: 1 petto di pollo • 1 lattina di latte di cocco • 1 cipolla • 1 zucchina • radice di zenzero • 1 limone e ½ • ½ lime • prezzemolo • olio extravergine • sale**

Affettare la cipolla e un pezzetto di zenzero e spremere i limoni. Tagliare a dadini il pollo e metterlo a rosolare con l'olio. Aggiungere il latte di cocco, le cipolle, lo zenzero, il succo di limone e il sale. Far cuocere coperto per 10 minuti. Tagliare a

julienne le zucchine e a parte rosolarle in padella. Servire il pollo con il prezzemolo tritato, una spruzzata di lime e le zucchine a parte.

CICERCHIE CON SALSICCE

Cosa sono le cicerchie? Fino a qualche mese fa non le avevo mai sentite nemmeno nominare! Poi, durante una riunione di redazione, Daniele Baroni ha talmente insistito per preparare questo piatto, che è uno dei suoi preferiti, che mi sono arresa. Così ho scoperto che le cicerchie sono molto simili ai ceci, fanno bene e sono deliziose, soprattutto se abbinate alla salsiccia. Bravo Daniele!

***Per 4-6 persone*: 400 g di cicerchie • 400 g di salsiccia • 2 pomodori • 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro • 100 g di misto per soffritto surgelato • rosmarino • olio extravergine • sale**

Tenere a bagno per una notte le cicerchie, poi lessarle in abbondante acqua per 2 ore. Rosolare il misto per soffritto con un po' d'olio, aggiungere le salsicce private del loro budello e spezzettate con le mani, i pomodori e infine le cicerchie lessate, lasciandole insaporire per qualche minuto. Unire il concentrato di pomodoro e il rosmarino, salare e cuocere per una decina di minuti. Servire con crostini di pane e una goccia d'olio.

VALDOSTANE

Le valdostane sono un classico secondo ricco e goloso. Io preferisco preparare le scaloppine aperte e non farcite e sovrapposte 2 a 2: in questo modo il formaggio si scioglie mescolandosi con il sughetto e le porzioni risultano più piccole e leggere.

***Per 4 persone*: 4 fette di fesa di vitello • 4 fette di prosciutto cotto • 4 fettine di fontina • salvia • farina • burro • olio extravergine • sale e pepe**

Infarinare le scaloppine, rosolarle su un lato in padella con salvia, burro e olio, girarle e sistemare subito su ognuna una fettina di prosciutto e una di fontina, piegandole in 2 in modo che non sbordino dalla carne. Salare, abbassare la fiamma al minimo, mettere il coperchio e cuocere per circa un minuto, fino a quando il formaggio sarà fuso e la carne completamente cotta. Pepare e servire ben caldo.

TAVOLE
A TEMA

COLORI DELICATI DELLA NATURA

Una tavola leggera e delicata come il cibo che portate in tavola. Su una tovaglia color verde chiaro disporre, sfalsate, delle foglie di aralia. Sistemare sui sottopiatti, color verde scuro, dei tovaglioli blu elettrico, per creare un efficace contrasto. Aggiungere i piatti piani con decorazioni floreali e le fondine verde chiaro, con degli inserti dorati tra le linee in rilievo della lavorazione al torchio.Anche i bicchieri sono sui toni del verde, così come le posate, con i manici in plastica.

Per decorare la tavola, recuperare alcune custodie trasparenti per cd e riempirle omogeneamente con 2-3 cucchiai di fiori di malva o di pot-pourri, in modo da poterle richiudere con facilità.

Realizzare i segnaposto legando al picciolo di una mela verde un nastrino a quadretti piccoli a cui fissare, con l'aiuto di una mollettina di legno, un cartoncino con il nome dell'ospite.

Disporre sulla tavola alcuni mucchietti di sale marino. Aggrovigliare a piacere un pezzo di fil di ferro e utilizzarlo per fissare a mo' di archetto dei fiori di zantedeschia che, oltre a essere molto decorativi, offrono il vantaggio di poter resistere diverse ore senza acqua.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Tatin di pomodori farciti p. 249
- Vellutata di piselli e menta p. 40
- Persico con le verdure p. 73
- Mousse ai tre agrumi p. 234

GRATIN DI CAVOLFIORE E SALMONE

Il cavolfiore gratinato è sempre molto goloso… aggiungeteci il salmone e la panna e il successo è più che garantito!

***Per 4-6 persone*: 700 g di cavolfiore • 500 g di salmone • 400-450 g di besciamella • 1 scalogno • ½ bicchiere di panna fresca • maggiorana • grana • burro • olio • sale**
Lessare il cavolfiore diviso a cimette in acqua salata. Affettare lo scalogno, rosolarlo in padella con il burro e l'olio, tagliare il salmone a dadini, aggiungerlo al soffritto e salare. Mescolare la besciamella con la panna. Dopo averlo cotto, trasferire il pesce in una ciotola e aggiungere il cavolfiore, quindi unire anche il composto di panna e besciamella. Mescolare bene il tutto, versarlo in una pirofila, guarnire con maggiorana e grana e gratinare in forno a 180° per circa 10-15 minuti.

BASTONCINI DI SALMONE

I classici bastoncini di pesce, resi ancora più croccanti dalla panatura di sesamo e ancora più golosi grazie al salmone.

***Per 4 persone*: 2 filetti di salmone • 2 uova • succo di ½ limone • semi di sesamo • pangrattato • farina • olio di semi • sale**
Mescolare il pangrattato con il sesamo. Tagliare il salmone a bastoncini con un coltello affilato e bagnarlo con il succo di limone. Passarlo nella farina, poi nell'uovo e poi ancora nel misto di pangrattato e sesamo. Friggere i bastoncini di pesce nell'olio, 4 minuti per lato. Scolarli, salarli e servirli caldi.

PERSICO CON PANURE DI ERBE AROMATICHE E ARANCIA

Per dare carattere a un filetto di pesce basta preparare una panure aromatica con pane, prezzemolo e scorza d'arancia. Un piatto leggero e saporito.

***Per 4 persone*: 600 g di filetto di pesce persico • 100 g di pane • scorza di 1 arancia • 1 ciuffo di prezzemolo • 1 rametto di timo • olio extravergine • sale e pepe**

Tritare nel mixer le erbe aromatiche, la scorza d'arancia, una presa di sale, una manciata di pepe e il pane, fino a ottenere un trito omogeneo. Dividere il pesce in piccoli tranci, sistemarli su una placca foderata di carta da forno e poi ricoprirli con abbondante panure e un filo d'olio. Infornare a 200° per 10 minuti.

CALAMARI E PISELLI

Ecco come trasformare un classico della cucina casalinga in un piatto fusion. Basta avere un wok e qualche spezia!

***Per 4 persone*: 500 g di calamari • 150 g di piselli in scatola • 4 cipollotti rossi • 3-4 filetti di acciughe sott'olio • ½ bicchiere di vino bianco • origano • peperoncino • olio extravergine • sale**

Tagliare in 4 spicchi i cipollotti e rosolarli nel wok con un po' di olio. Unire le acciughe spezzettate e l'origano, sfumare con il vino e, una volta evaporato, aggiungere i calamari tagliati ad anelli e il peperoncino. Cuocere per 10 minuti, unire i piselli, salare e far insaporire il tutto.

FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI ZUCCHINE

Invece della classica crosta di patate, ecco un'alternativa super leggera e super golosa. A dare sapore al tutto, non dimenticate lo scalogno.

***Per 2 persone*: 2 filetti di orata • 1 zucchina • ½ scalogno • timo o rosmarino • olio extravergine • sale e pepe**

Foderare una teglia con la carta da forno, adagiarci il pesce con la pelle rivolta verso il basso, ungerlo con dell'olio e condirlo con il sale. Grattugiare la zucchina con una grattugia a fori larghi in una ciotola, mescolarla con lo scalogno tagliato sottilissimo, il timo o il rosmarino e regolare di sale e pepe. Ricoprire completamente l'orata con questo impasto, irrorare con poco olio e mettere in forno ventilato a 200°. Cuocere per circa 25 minuti e, per dorare bene la crosta, a fine cottura passare alla funzione grill per qualche minuto.

Tonno tonnato

PERSICO CON LE VERDURE

Un piatto super leggero, ma molto colorato e saporito. Si prepara in un attimo, anche perché il suo pregio sta nel fatto che le verdure vanno cotte poco e restano croccanti.

***Per 4 persone*: 400 g di filetti di di pesce persico • 250 g di pomodorini • 2 zucchine • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • ½ bicchiere di vino bianco • basilico • olio extravergine • sale e pepe**

Affettare la cipolla, rosolarla in padella con olio, aglio, le zucchine a tocchetti e i pomodorini interi, salare e cuocere coperto per circa 5 minuti. Tagliare i filetti eliminando la parte centrale con le spine, aggiungerli alle verdure, salare, pepare, unire il basilico e sfumare con il vino bianco. Cuocere coperto per altri 5 minuti, in modo che il pesce arrivi a cottura ma le verdure restino croccanti.

TONNO TONNATO

In ogni mio libro c'è sempre spazio per qualche ricetta furbissima di mia sorella Cristina. Quest'anno il posto d'onore spetta al tonno tonnato: un trancio di tonno fresco su un letto di salsa tonnata contornato di puntarelle alle acciughe. Semplicemente meraviglioso! L'ho preparato per il buffet della comunione di Matilde in grande quantità con le puntarelle a parte e ha avuto un successone. Per rendere il piatto più bello, bisogna comporre le fettine di tonno a forma di bocciolo di fiore: è un trucchetto facilissimo che trovate svelato in fondo alla ricetta.

***Per 2 persone*: 1 trancio di tonno fresco da 200 g circa • 100 g di tonno in scatola • 200 g di maionese • 1 acciuga sott'olio • 1 manciata di capperi • succo di ½ limone • olio extravergine • sale**

***Per accompagnare*: puntarelle • 4-5 acciughe sott'olio • aceto di vino bianco • olio extravergine**

Affettare sottilmente le puntarelle e lasciarle in acqua e ghiaccio per farle arricciare. Frullare le acciughe con l'olio e l'aceto e con la salsa ottenuta condire le puntarelle, dopo averle scolate. Preparare la salsa tonnata frullando la maionese con il tonno in scatola, i capperi, il succo di limone e un'acciuga. Ungere una padella di olio e, una volta rovente, rosolare il tonno in padella 2 minuti per lato e salare. Tagliare a fettine il trancio di tonno, sovrapporre leggermente 3 fettine e arrotolarle come a formare un bocciolo di rosa. Mettere una cucchiaiata di salsa tonnata in ogni piatto, appoggiarci nel centro la rosellina di pesce, in modo che le fettine si aprano un po', e completare con le puntarelle tutto intorno.

TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO

Questa preparazione è tipica dei ristoranti giapponesi. Nel mio locale preferito, a Milano, lo servono con il sesamo bianco e il sesamo nero mescolati insieme, ottenendo un effetto cromatico davvero bello.

***Per 4 persone*: 2 filetti di tonno da 200 g • semi di sesamo • olio extravergine • sale**
***Per accompagnare*: insalata misticanza • pomodorini • glassa di aceto balsamico**
Impanare il tonno con i semi di sesamo, senza utilizzare l'uovo: il sesamo resterà appiccicato al pesce facilmente. Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio e scottare i tranci di tonno circa 2 minuti per lato. Affettarli come se fosse una tagliata, salare e servire con insalata, pomodorini e un filo di glassa di aceto balsamico.

CALAMARI E GAMBERI SALE E PEPE

Ho imparato ad apprezzare questo piatto nei ristoranti cinesi, ma è davvero facile da replicare anche a casa, come secondo o come antipasto, in una cena di pesce.

***Per 6-8 persone*: 800 g di calamari • 500 g di gamberi • 100 g di farina • olio di semi • 3 cucchiai di pepe in grani • sale**
***Per accompagnare*: insalata mista • 1 limone**
Separare i tentacoli dalle sacche dei calamari, tagliarle il corpo in 4 strisce longitudinali, come fossero larghe tagliatelle, e praticare dei piccoli taglietti sui bordi, in modo che in cottura si arriccino. Pestare finemente il pepe in grani nel mortaio e mescolarlo al sale e alla farina. Scaldare l'olio in una padella capiente, passare i calamari e i gamberi nella panatura aromatizzata e friggerli un po' per volta, per 2-3 minuti, finché saranno dorati e croccanti. Scolarli, asciugarli con della carta da cucina e servirli caldi con insalata mista e spicchi di limone.

SGOMBRI ALL'ARANCIA

Un modo originale per cucinare lo sgombro, che è un pesce azzurro ed è ricco di omega 3. L'importante è comprarlo già sfilettato e asportare con un coltello affilato la fila di lische che sta nel mezzo del filetto.

***Per 4 persone*: 1 kg di filetti di sgombro • 4 arance • prezzemolo • olio extravergine • sale e pepe**
Eliminare dai filetti di sgombro la fila centrale di spine tagliando il pesce con un coltello affilato. Spremere 3 arance e tagliare a fettine la quarta. Disporre lo sgombro su una teglia da forno unta di olio con la pelle rivolta verso il basso, salare, pepare e irrorare con la spremuta. Completare con alcune fettine d'arancia, il prezzemolo e un filo d'olio e cuocerle in forno a 180° per circa 15 minuti.

SEPPIOLINE UNA TIRA L'ALTRA

Queste piccole seppioline sono come le ciliegie: non smetteresti mai di mangiarle! Anche perché una volta tanto non c'è nemmeno il senso di colpa a trattenerci. Il bello, infatti, è che non sono fritte, ma passate velocemente al forno.

***Per 4 persone*: 500 g di seppioline già pulite • 1 spicchio d'aglio • succo di ½ limone • pangrattato • origano • peperoncino • olio extravergine • sale**
Mettere le seppioline in una ciotola con l'olio, il sale, l'aglio schiacciato e il succo di limone e lasciarle marinare. In un'altra ciotola mescolare il pangrattato con il peperoncino e l'origano e salare; nel frattempo riscaldare il forno. Dopo la marinatura, passare le seppioline nel pangrattato insaporito, disporle su una teglia foderata di carta da forno e cuocere in forno ventilato a 200° fino a che non diventano croccanti. Ci vorranno meno di 10 minuti. Si possono accompagnare le seppie con del soncino, condito con olio e sale.

TEGAME DI ACCIUGHE

Patate, cipolle, acciughe, pomodori: ci sono tutti i sapori del mare e dell'estate. Questo è un piatto perfetto da servire tiepido o anche freddo, dopo una mattinata passata in spiaggia.

***Per 4-6 persone*: 1 kg di patate • 300 g di acciughe fresche deliscate • 2-3 pomodori • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • ½ bicchiere di vino bianco • origano • prezzemolo • olio extravergine • sale**
Affettare le cipolle e i pomodori; tagliare a fette sottili le patate e farle bollire per pochi minuti in acqua salata, fino a che non si ammorbidiscono. Ungere di olio una pirofila e comporre gli strati: farne uno di cipolle, salare, continuare con uno di patate, aggiungere l'origano, poi le acciughe e infine i pomodori e altro sale. Com-

pletare con il prezzemolo tritato e l'aglio tagliato a pezzetti, bagnare con il vino e mezzo bicchiere d'acqua e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.

BACCALÀ IN GRATIN CON BROCCOLI PICCANTI

Ecco un altro piatto super light, ma molto particolare. I broccoli, insaporiti con peperoncino e acciughe, diventano un'irresistibile crema da gratinare sopra a deliziosi bastoncini di baccalà. Il gusto piccante, poi, soddisfa il palato ma non fa ingrassare.

***Per 4 persone*: 800 g di baccalà • 250 g di broccoletti • 2 foglie di alloro • 2 spicchi d'aglio • 2-3 acciughe sott'olio • peperoncino • pangrattato • olio extravergine • sale**
Lasciare il baccalà in ammollo nell'acqua anche per una notte intera, cambiando ogni tanto l'acqua in modo che perda il sale; quindi lessare per 10 minuti il pesce con l'alloro, scolarlo e tagliarlo a fette. Cuocere al vapore i broccoletti e, una volta pronti, ripassarli in padella con olio, aglio, acciughe e peperoncino. Salarli, eliminare l'aglio e frullare il tutto in modo da ottenere una crema. Trasferire le fette di baccalà in una teglia foderata con carta da forno, ricoprirle con il composto di broccoli, spolverizzare di pangrattato, completare con un filo d'olio e gratinare in forno a 220° per 5 minuti. Al posto del baccalà si può usare anche il merluzzo fresco che non ha dunque bisogno di nessun ammollo.

BOCCONCINI DI MERLUZZO CON MAIONESE LEGGERISSIMA

Si tratta di un pranzo completo e bilanciato, parola di Marco Bianchi, studioso e nutrizionista che ha preparato con me questa ricetta. C'è il pesce cotto in forno e non fritto, ci sono i legumi insaporiti dalla curcuma, che fa benissimo, e poi c'è una finta maionese fatta con il latte di soia che è leggerissima!

***Per 4-6 persone*: 500 g di bocconcini di merluzzo o nasello • farina di mais fioretto • pangrattato integrale • olio extravergine**
***Per il contorno*: 150 g di ceci lessati • 4 porri • curcuma • sale**
***Per la finta maionese*: 200 ml di olio di semi • 100 ml di latte di soia • 2-3 cucchiai di aceto • 1 cucchiaino di curcuma • sale**
Affettare i porri a rondelle, farli appassire in una casseruola antiaderente su fuoco vivace con i ceci, aggiungendo solo 2 o 3 cucchiai di acqua, salare e spolverare con la

Costolette di agnello alle nocciole p. 65

Sgombri all'arancia p. 74

curcuma. Miscelare il pangrattato con la farina di mais fioretto, passare i bocconcini di pesce nell'impanatura ottenuta e disporli su una placca foderata di carta da forno. Condirli con poco olio e cuocerli in forno a 180° per circa 30 minuti, fino a che la panatura non diventa ben croccante e dorata (ma si può anche scegliere di friggerli in padella con poco olio). Intanto unire nel mixer l'olio, il latte di soia, la curcuma e l'aceto, salare e frullare fino a che non si creerà la maionese: basteranno pochi secondi. Servire il pesce con il contorno di ceci e porri e un cucchiaio di maionese.

ARROSTICINI DI POLLO AL MIELE

Gli arrosticini sono degli spiedini fatti con bocconcini di carne particolarmente piccoli. Di solito io scelgo quelli di agnello già pronti del supermercato e ne compro un quintale, perché a casa mia li divorano. Questa è una variante leggermente diversa: agrodolce, glassata e fatta con la carne bianca, il limone e il miele. Anche in questo caso vi consiglio di prepararne una bella montagna: andranno sicuramente a ruba!

***Per 4 persone*: 400 g di petto di pollo • 3 patate • 3 cucchiai di miele • 1 bicchiere di vino bianco • succo di ½ limone • 1 bicchiere di latte • farina • timo • olio extravergine • sale**

Lessare le patate e sbucciarle. Tagliare il petto di pollo a dadini piccoli, infilzarli negli stecchini, metterli in una ciotola e coprirli con il latte, lasciandoli così a marinare per una decina di minuti. Trascorso questo tempo, infarinare gli spiedini e rosolarli in padella con un filo d'olio. Intanto schiacciare le patate con la forchetta o con lo schiacciapatate e condirle semplicemente con olio e sale, amalgamando bene in modo che diventino cremose, infine aggiungere un po' di timo. Togliere gli arrosticini dalla padella, sfumare il fondo di cottura con il vino, il miele e il limone, poi ripassare gli arrosticini sul fuoco con la salsina, fino a che non caramella un po' e dunque diventa più densa e saporita. Servire con contorno di patate.

PINZIMONIO CON TRIS DI SALSE

Il pinzimonio è sempre una soluzione gradita, perché molto light e varia. La sfida è trovare delle salsine golose di accompagnamento… e io ve ne propongo 3! Le proporzioni degli ingredienti che ho segnato sono molto soggettive: con queste salsine la cosa migliore è assaggiare e valutare se c'è bisogno di aumentare le dosi.

***Per 4 persone*: verdure da pinzimonio a piacere (carote, peperoni, sedano, finocchio, ravanelli, zucchine)**
***Per la prima salsa*: 2 acciughe sott'olio • 2 cucchiai di aceto bianco • 5 cucchiai di olio extravergine**
***Per la seconda salsa*: 2-3 cucchiai di yogurt bianco • 1-2 cucchiai di senape con grani • sale e pepe**
***Per la terza salsa*: 150 g di crescenza • 100 ml di panna fresca • 2 cucchiai di ricotta • succo di ½ limone • paprika • erba cipollina • sale**
Per la prima salsa frullare nel mixer le acciughe con olio e aceto; per la seconda mescolare con il cucchiaio yogurt e senape, salare e pepare. Per la terza salsa preparare la panna acida unendo il limone alla panna, poi amalgamarla con la ricotta e la crescenza e aggiungere paprika, erba cipollina e sale. Servire le verdure da pinzimonio tagliate a bastoncino con le salse.

BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO FODERATI DI PROSCIUTTO

L'unione di un pesce ricco e polposo come la coda di rospo con il sapore deciso e salato del prosciutto crudo è perfetta ed esteticamente davvero sfiziosa: bianco, rosso e un filo di verde dell'erba cipollina. Grazie a Lorenzo Boni per questa e tante altre idee golose.

***Per 4 persone*: 500 g di coda di rospo • 150 g di prosciutto crudo • farina • erba cipollina • olio extravergine • sale**
Tagliare la coda di rospo in 4 parti, ricavandone dei tocchetti più corti dei classici bastoncini di pesce, infarinarli e cuocerli in padella con un filo d'olio, in modo da farli dorare. Nel frattempo stendere le fette di prosciutto e tagliarle a striscioline. Salare il pesce, adagiare su ogni tocchetto 1-2 fili di erba cipollina e avvolgere il tutto con una striscia di prosciutto crudo.

Bocconcini di coda di rospo foderati di prosciutto

Un signor Cheeseburger con mio fratello Roberto e i suoi 2 figli

SPEZZATINO ALLA ZUCCA

Io amo molto la zucca e d'inverno mi coccolo con questo spezzatino vagamente dolce e molto tenero, che abbino sempre con le patate al forno. Di solito però lo devo preparare nel weekend, quando ci sono le partite e quindi Fabio cena fuori casa: lui odia la zucca!

***Per 4-6 persone*: 600 g di spalla di maiale tagliata a pezzi tipo spezzatino • 400 g di zucca • 5 cucchiai di farina • 1 spicchio d'aglio • 1 bicchierino di Marsala secco • 300 ml di brodo di carne (acqua calda e 1 cucchiaino di brodo granulare) • salvia • rosmarino • noce moscata • burro • olio extravergine • sale e pepe**

Aromatizzare la farina con una grattata di noce moscata, pepe e sale e infarinare la spalla di maiale. Sciogliere il burro in padella con un filo d'olio, rosolarci la carne e, una volta che è leggermente dorata, sfumarla con il Marsala. Unire l'aglio, la salvia, il rosmarino e il brodo e cuocere per mezz'ora coperto. Aggiungere la zucca, privata della buccia e tagliata a pezzetti come la carne, aggiustare di sale e continuare la cottura a fuoco lento per altri 30 minuti.

UN SIGNOR CHEESEBURGER

Gli hamburger davvero buoni non sono cosa da poco. Si fa presto a dire fast food, ma se si vuole mangiare qualcosa di speciale bisogna metterci impegno, ingredienti di ottima qualità e un po' di tempo. Vittorio e Pietro, i miei nipoti, insieme a mio fratello Roberto dopo il loro ultimo viaggio negli USA sono diventati dei veri esperti e l'estate scorsa, durante un bellissimo barbecue sulle montagne di Sauze, ci hanno dato un saggio della loro abilità. Di accompagnamento ai super hamburger, niente birra, Coca-Cola o vino ma acqua ghiacciata del torrente che scorreva proprio lì davanti!

***Per 1 hamburger*: 200 g di carne trita di manzo • 1 panino per hamburger • 2 sottilette • 2 fette di bacon • ½ pomodoro • 1 foglia di lattuga • 1 cucchiaio di senape • 1 cucchiaio di salsa Worcester • ketchup • maionese • sale**

***Per accompagnare*: 1 confezione di patatine fritte surgelate**

Cuocere il bacon in padella senza condimenti e a fuoco basso, in modo che diventi abbrustolito e croccante. Condire la carne trita con la senape e la salsa Worcester, modellare l'hamburger e cuocerlo in padella per circa 5 minuti, rigirandolo e salandolo. In ultimo aggiungere 2 sottilette, mettere il coperchio e aspettare 30 secondi che il formaggio si fonda. Spegnere il fuoco e comporre il panino con la carne, il pomodoro a fette, l'insalata e il bacon. A piacere si può condire con ketchup o maionese e servire con le patatine fritte.

GRATIN DI MERLUZZO

Un piatto goloso e ricco, che si prepara in anticipo e poi si deve solo passare in forno all'ultimo momento. Il pesce, immerso nella besciamella e gratinato con il formaggio, è insospettabilmente buono. L'ho assaggiato la prima volta in Inghilterra durante la classica vacanza-studio e non l'ho più dimenticato…

***Per 4 persone*: 300 g di filetti di merluzzo surgelato • 400 ml di besciamella • 50 g di groviera • 30 ml di latte • 3 porri • olio extravergine • sale**
Far appassire in padella i porri affettati a rondelle con un filo d'olio, poi aggiungere il merluzzo tagliato a tocchetti e il latte. Salare e cuocere fino a che sia il pesce sia i porri sono ben morbidi, quindi trasferire il composto in una ciotola e unire la besciamella. Suddividere il composto in 4 cocotte e spolverizzare con il groviera grattugiato con la grattugia a fori larghi. Infornare a 180° per 10 minuti con funzione grill e servire il gratin di merluzzo tiepido.

BIS DI FILETTI

Per fare le cose in grande un solo tipo di filetto non basta! Meglio servirne 2, uno di maiale che deve essere presentato ben cotto e uno di vitello che invece può essere all'interno un po' rosato. Per differenziarli, su un tipo metteremo una panure verde di pistacchi e sull'altro una di nocciole.

***Per 2 persone*: 2 medaglioni di filetto di maiale • 2 medaglioni di filetto di vitello • 60 g di nocciole • 60 g di pistacchi • 2 fette di pancarré • olio extravergine • sale e pepe**
Rosolare i filetti in una padella per pochi minuti, prima quelli di vitello e poi quelli di maiale. Per la prima panatura tritare una fetta di pane con le nocciole, per la seconda l'altra fetta di pane con i pistacchi. Salare la carne, disporla su una placca da forno e ricoprire i filetti di maiale con la panure di pistacchi e il vitello con quella di nocciole. Condire con un filo d'olio e una macinata di pepe e cuocere in forno a 100°, il maiale per altri 10 minuti circa, il vitello un po' meno.

ROASTBEEF ALLA SOIA

Dopo avermi fatto tanto tanto ridere con le sue imitazioni travolgenti, Francesca Reggiani è riuscita a conquistarmi anche in cucina con questo roastbeef marinato nel vino e nella soia,

che acquisisce un gusto davvero unico. Una volta affettato e irrorato abbondantemente di sughino, si conserva diversi giorni in frigo e diventa sempre più buono.

***Per 6 persone*: 1,2 kg di controfiletto • 1 l di vino rosso • ½ bottiglietta di salsa di soia • 1 spicchio d'aglio • 1 limone • olio extravergine • sale e pepe**
***Per accompagnare*: pomodorini gratinati (vedi p. 84)**
Far marinare la carne per circa 3 ore nel vino mescolato con la salsa di soia, il limone a fette, olio e pepe. Quindi sgocciolare la carne dalla marinata, sfregarla con uno spicchio d'aglio e rosolarla a fuoco vivace in padella con un po' d'olio, in modo da abbrustolirla su tutti i lati; aggiungere parte della marinata e cuocere altri 15-20 minuti. Salare. Lasciar riposare per almeno 15 minuti. Servire il roastbeef con il suo sughetto e i pomodorini.

FILETTO DI MANZO ALLE CILIEGIE

Ecco come servire il filetto, che è un piatto abbastanza invernale, anche in una bella serata estiva. Le ciliegie danno alla carne un colore intenso e un sapore dolce assolutamente irresistibile. In alternativa, quando sono in campagna io lo preparo con le amarene del mio amato albero in giardino.

***Per 2 persone*: 2 medaglioni di filetto di manzo • 300 g di ciliegie • 1-2 scalogni • 1 cucchiaio di senape • 1 bicchierino di Marsala • ½ bicchiere di vino rosso • rosmarino • olio extravergine • sale**
Tritare lo scalogno, rosolarlo con un po' d'olio, aggiungere le ciliegie snocciolate e cuocere dolcemente. In un'altra padella appena unta d'olio rosolare i filetti di manzo 2 minuti per lato. Quindi sfumare le ciliegie con il vino e il Marsala, unire la senape e il rosmarino e cuocere per altri 5-6 minuti. Aggiungere la carne, lasciarla insaporire nella composta di ciliegie per un paio di minuti e servire ben caldo.

POLLO MEDIOEVALE

Chi lo sa se veramente nel Medioevo si mangiava questo piatto? Di sicuro posso dire che è molto buono e particolare: al posto dell'olio c'è il lardo e il gusto dolce del latte di mandorle viene smorzato dal succo di limone.

***Per 4-6 persone*: 700 g di sovracosce disossate di pollo • 60 g di lardo • 1 bicchiere di latte di mandorle non zuccherato • 1 cipolla • succo di ½ limone • sale e pepe**
Frullare nel mixer il lardo con la cipolla e mettere il trito a soffriggere in padella.

Tagliare a pezzi il pollo, unirlo al soffritto, aggiustare di sale e far rosolare bene, quindi aggiungere il latte di mandorle e un po' di pepe. Cuocere per 5-10 minuti e completare con il succo di limone prima di servire.

POMODORINI GRATINATI

Non c'è niente di meglio di un contorno di pomodorini leggeri e saporiti per accompagnare uno splendido roastbeef alla soia.

***Per 4 persone*: 200 g di pomodorini ciliegia • 50 g di grana • 50 g di pangrattato • pepe • rosmarino • timo • olio extravergine • sale**
Tagliare in 2 i pomodorini, sistemarli molto vicini tra loro su una placca foderata di carta da forno e salarli leggermente. Mescolare il grana con il pangrattato e unire gli aghi di rosmarino tritati e il timo. Spolverizzare generosamente i pomodorini con la panatura, pepare, condire con abbondante olio e cuocere in forno ventilato a 180° per circa 10-15 minuti.

PANINI DI MARISA

Il panino con la cotoletta è davvero uno dei classici della gita fuori porta. Questa versione con curry, maionese alleggerita e pomodorino confit, rende il tutto raffinato e ancora più goloso. Grazie a Marisa Passera per la splendida ricetta!

***Per 2 persone*: 2 panini**
***Per le cotolette*: 2 fette di pollo • 1 uovo • 1 cucchiaio di curry • 5 cucchiai di pangrattato • olio di semi**
***Per la salsa*: 2 cucchiai di maionese • 2 cucchiai di yogurt greco • 2 cetriolini sott'aceto • 1 cipollotto • 1 pizzico di dragoncello secco • sale**
***Per i pomodorini confit*: 200 g di pomodorini • 2 cucchiai di zucchero • 1 spicchio d'aglio • timo • olio extravergine • pepe**
Impanare le fettine di pollo passandole prima nell'uovo sbattuto con il curry poi nel pangrattato, friggerle in olio bollente e lasciarle intiepidire. Tritare il cipollotto con i cetriolini e il dragoncello, unirli alla maionese mescolata con lo yogurt e salare. Disporre i pomodorini interi su una teglia foderata di carta da forno, spolverizzarli con lo zucchero e condirli con olio, aglio, pepe e timo. Infornarli a 150° e cuocere per un'ora circa, fino a che non sono appassiti e leggermente caramellati. Farcire i panini con salsa, cotolette e pomodorini.

Pomodorini gratinati

SPEZZATINO AL LIMONE CARAMELLATO

Il bello di questo spezzatino è che il limone non si sente soltanto, ma si vede. Gli spicchi infatti restano interi e la buccia deve rosolare insieme alla carne del pollo.

***Per 4-6 persone*: 3 cosce di pollo • 6 sovracosce di pollo senza pelle • 3 spicchi d'aglio • 1 limone non trattato • 1 bicchiere di vino bianco secco • timo • rosmarino • salvia • olio extravergine • sale e pepe**

Tagliare il pollo a pezzi, condirlo con sale, pepe, un cucchiaio d'olio e una manciata di erbe aromatiche. Metterlo a rosolare in padella con il limone tagliato a spicchi e l'aglio, sfumare col vino e cuocere coperto per 45 minuti circa (se il fondo del pollo si restringe troppo, allungarlo con qualche cucchiaio d'acqua calda per non farlo bruciare). Il piatto è pronto quando i limoni sono ben canditi e caramellati e la carne dorata e croccante.

TORTILLA DI PATATE

La tortilla spagnola è una delle frittate più buone che esistano! Con poca spesa e poca fatica può risolvere una cena. Mi raccomando la cottura: sia le patate prima sia la tortilla dopo devono essere ben abbrustolite.

***Per 4 persone*: 500 g di patate • 4 uova • 3 cipolle medie • paprika • olio extravergine • sale**

Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti abbastanza piccoli; affettare finemente le cipolle. Rosolare dolcemente tutto insieme in una padella con abbondante olio, fino a che patate e cipolle sono morbide e abbrustolite. Una volta raggiunta la cottura desiderata, trasferirle in una ciotola (non importa se sono un po' schiacciate e sfaldate: il risultato sarà ancora migliore) e mescolarle alle uova leggermente sbattute. Condire con il sale e la paprika, rimettere altro olio in padella e, una volta rovente, rovesciarvi il composto schiacciando bene con la forchetta, anche in questo caso tenendo il fuoco basso e il coperchio sulla padella. Dopo circa 10 minuti, quando la base è ben rosolata, girare la tortilla con l'aiuto di un piatto o di un coperchio e completare la cottura.

GRATIN DI FINOCCHIO E CAPRINO

Il gratin di finocchi è un piatto veramente delizioso, ma se condito con la besciamella perde uno dei suoi maggiori pregi: la leggerezza. Provate questa versione light e ve ne innamorerete!

***Per 4-6 persone*: 700-800 g di finocchi • 200 g di formaggio caprino • 100 ml di latte • 4 cucchiai di grana • 4 cucchiai di pangrattato • olio extravergine • sale e pepe**
Pulire i finocchi e tagliarli a spicchi. Lessarli in acqua bollente senza però farli diventare troppo molli e sistemarli in una teglia unta d'olio. Salare, pepare e distribuire sopra le verdure il caprino a cucchiaiate. Quindi mescolare il grana con il pangrattato, spolverizzare i finocchi con questa panatura e irrorare il tutto con il latte. Condire con ancora un po' di olio e gratinare in forno sotto al grill a 200°, finché la superficie non sarà ben dorata: basterà una decina di minuti. Quindi sfornare e servire subito.

SPINACI GRATINATI

Ecco un piatto unico veloce e ricco che, abbinato a un tagliere di salumi o formaggi, vi risolverà la cena!

***Per 4 persone*: 600 g di spinaci surgelati • 100 g di scamorza • 40 g di pinoli • 1 cipolla • grana • olio extravergine • sale**
Affettare la cipolla e rosolarla in padella con l'olio, quando è ben dorata aggiungere i pinoli e farli tostare leggermente. Mettere gli spinaci surgelati in un'altra padella con pochissima acqua, cuocerli a fiamma dolce finché non si sono scongelati, quindi strizzarli molto bene e unirli alla cipolla. Far rosolare a fuoco vivace in modo che gli spinaci si insaporiscano, aggiustare di sale e versare il tutto in una pirofila unta d'olio. Ricoprire con la scamorza grattugiata con la grattugia a fori larghi (quella per le carote), completare con il grana e gratinare in forno sotto al grill a 200° per 5 minuti.

INSALATA DI ROASTBEEF

Io sono una grande appassionata del roastbeef, quella carne tenera e rosata che è perfetta sia da sola sia in un panino. Il problema è che, dopo qualche giorno, immancabilmente il mio

amato roastbeef, preparato con tanta cura, incomincia a girare nel frigorifero e nessuno lo considera più! Così, come un semplice riciclo, è nata una ricetta gustosissima e anche molto bella da presentare in tavola. Da quando l'ho scoperta, spero sempre che mi avanzi un po' di roastbeef per poterla preparare di nuovo!

***Per 4 persone*: 200 g di roastbeef a fette • 150 g di rucola • 10 olive verdi denocciolate • 3-4 pomodori secchi • 1 patata • 1 cucchiaio di pinoli • olio extravergine • aceto balsamico • sale e pepe**
Tagliare la patata a dadini e bollirla in acqua salata. Frullare le olive con i pomodori secchi nel mixer, spalmare il trito su ogni fettina di roastbeef e arrotolare la carne ben stretta, facendo degli involtini. Tostare i pinoli in una padella, scolare la patata, unire entrambi alla rucola e condire il tutto con olio, aceto balsamico e sale. Affettare gli involtini a rondelle spesse un dito, servirle sull'insalata e completare con un filo d'olio e una spolverata di pepe.

GÂTEAU DI PATATE

Ecco una versione un po' diversa del classico gâteau. Il bello di questo piatto è che i riccioli di patata, conditi con burro e salvia, in forno gratinano in maniera davvero molto golosa. Questa volta per la bella ricetta non ringrazio Lorenzo Boni, ma la sua mamma: Maria Josè Buccigrossi.

***Per 4 persone*: 4 patate • 100 g di groviera • 100 g di stracchino • 100 g di scamorza affumicata • 1 spicchio d'aglio • grana • noce moscata • salvia • burro • sale**
Bollire le patate, sbucciarle e schiacciarne solo 2 con lo schiacciapatate in una teglia imburrata. Appiattirle con un cucchiaio, formando uno strato compatto, distribuirci sopra i formaggi tagliati a tocchetti, salare e coprire con una spolverizzata di grana grattugiato. Schiacciare le altre 2 patate con lo schiacciapatate facendole cadere direttamente nella teglia, fino a coprire tutto il formaggio. Lasciarle così, a riccioli, senza livellarle e cospargerle con altro grana e un po' di noce moscata. In un pentolino far sciogliere il burro insieme alla salvia e all'aglio, quindi irrorare il gâteau e cuocerlo a 180° per 20 minuti.

UOVA IN PURGATORIO

Eleonora, a casa nostra, è la più grande appassionata di uova, ne mangerebbe tutti i giorni, anche se come è facile da capire non glielo posso permettere. Non capisco bene perché que-

sta ricetta a base di uova e pomodoro si chiami così, ma per Eleonora si tratta addirittura di un piatto paradisiaco!

***Per 4 persone*: 500 ml di passata di pomodoro • 4 uova • 1 spicchio d'aglio • ½ cipolla • basilico o prezzemolo • olio extravergine • zucchero • sale**
Soffriggere in padella la cipolla e l'aglio con dell'olio. Aggiungere la passata di pomodoro e un pizzico di sale e di zucchero e cuocere la salsa per una decina di minuti, a fuoco lento, con il coperchio. Quindi rompere le uova direttamente nel sugo, facendo attenzione che il tuorlo non si rompa. Continuare la cottura nel tegame coperto per qualche altro minuto, a fuoco moderato: al termine l'albume deve risultare bello sodo, mentre il tuorlo deve restare morbido. Decorare con foglie di basilico o prezzemolo e, se si gradisce, con un po' di formaggio grattugiato.

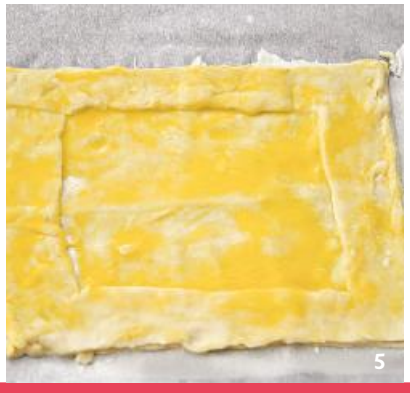
RICETTE
STEP
BY STEP

SFOGLIATE DI INDIVIA BELGA, SOGLIOLA E ARANCIA

L'idea è quella di creare una specie di piatto fatto di pasta sfoglia, nel quale cuocere e servire verdure e pesce. La sfoglia si impregna dei sapori e dei succhi degli altri ingredienti e dunque sarà davvero irresistibile da gustare, boccone dopo boccone, insieme alla tenera sogliola aromatizzata all'arancia e all'indivia delicatamente amarognola.

***Per 2 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 6 filetti di sogliola • 2 cespi di indivia belga • 1 tuorlo • 1 arancia • burro • olio extravergine • sale e pepe**

Affettare l'indivia a spicchi e farla rosolare con olio e burro (1-2). Spremere l'arancia, salare l'indivia e sfumarla con il succo d'arancia (3). Stendere la sfoglia e ritagliarne 4 quadrati uguali, quindi disporne 2 su una placca ricoperta di carta da forno. Ritagliare all'interno dei 2 quadrati rimanenti 2 quadrati leggermente più piccoli (4), in modo da ottenere 2 cornici, sovrapporle ai quadrati sulla placca e spennellare i bordi con il tuorlo (5). Condire la sogliola con un filo di olio, sale e pepe, distribuire l'indivia stufata all'interno dei 2 quadrati, adagiarvi sopra i filetti leggermente arrotolati e coprirli con l'indivia rimasta (6). Infornare a 200° per 15 minuti, finché la sfoglia sarà dorata e ben cotta, e servire subito.



DOLCI

TORTA DE SANTIAGO

Tipica torta spagnola, con il guscio di frolla e il cuore di mandorle… olè!

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo di pasta frolla • 350 g di mandorle tritate • 250 g di zucchero • 4 uova • scorza di 1 limone • ½ cucchiaino di cannella**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Stendere la frolla in una tortiera foderata di carta da forno. Montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, quindi aggiungere la cannella e la scorza di limone grattugiata. Tritare le mandorle nel mixer, unirle delicatamente per non fare smontare il composto e versare il tutto nel guscio di frolla. Cuocere a 180° per 30-35 minuti, poi lasciare raffreddare la torta e cospargerla di zucchero a velo.

BANANA BREAD

Il banana bread è un filone di pane alla banana, dolce, aromatizzato e morbidissimo, perché arricchito dalla ricotta. È perfetto per la merenda e per la colazione, ma io lo servo anche da solo, come dessert. Basta accompagnare ogni fetta con la salsina alla ricotta… per la gioia di Matilde, che adora i dolci alla banana!

***Per 4-6 persone*: 3 banane • 250 g di farina • 150 g di zucchero • 100 g di gherigli di noci • 80 g di burro • 75 g di ricotta • 2 uova • 1 tazzina di caffè • ½ cucchiaino di bicarbonato • ½ cucchiaino di cannella • noce moscata • sale**
***Per la salsa*: 250 g di ricotta • 50 ml di sciroppo d'acero**
Mescolare tutti gli ingredienti secchi: la farina, lo zucchero, il bicarbonato, le noci spezzettate, la cannella, una grattata di noce moscata e una presa di sale. In un'altra

ciotola schiacciare le banane e aggiungere la ricotta, le uova, il burro e il caffè. Unire il composto morbido con quello secco e mescolare appena appena: deve rimanere un impasto grumoso. Versare in una teglia da plum cake rivestita di carta da forno e cuocere a 180° per circa mezz'ora. Preparare la salsa di accompagnamento mescolando la ricotta con lo sciroppo d'acero. Una volta pronto e raffreddato, servire ogni fetta di banana bread con una cucchiaiata di crema di ricotta.

CIAMBELLONE AI FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE

In ogni mio libro c'è la ricetta di un ciambellone. Penso che sia il simbolo della colazione felice, quella golosa e sana consumata in famiglia in un giorno di festa. Il ciambellone poi è anche bello da vedere: gonfio, soffice e profumato. Questo in particolare è reso ancora più ricco dalla presenza del mascarpone. Per contrastare il gusto dolce, io ci ho aggiunto i frutti di bosco che sono asprigni, ma se vi piace di più potete usare le gocce di cioccolato o lasciarlo neutro. Grazie a Francesca La Torre, mia consulente speciale in fatto di dolci.

***Per 4-6 persone*: 200-250 g di frutti di bosco surgelati • 350 g di farina • 200 g di zucchero • 250 g di mascarpone • 50 ml di latte • 4 uova • 1 bustina di lievito per dolci**
Sbattere lo zucchero con le uova, poi unire la farina, il lievito, il mascarpone, il latte e mescolare. Aggiungere i frutti di bosco, leggermente infarinati per non farli affondare, e amalgamare delicatamente senza romperli. Versare il tutto in uno stampo da ciambellone imburrato e infarinato e cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.

STRUDEL BANANE E CIOCCOLATO

Una variante golosa al classico strudel, che con la pasta sfoglia già pronta si prepara in un attimo. Io lo cucino quando vedo che le banane nel cestino della frutta incominciano a essere… un po' troppo mature.

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 3 banane • 50 g di cioccolato fondente • 40 g di nocciole • 30 g di biscotti secchi • 2 cucchiai di zucchero di canna • latte**
***Per servire*: gelato alla vaniglia**
Tagliare a pezzetti le banane, quindi cospargerle con lo zucchero di canna. Ridurre in scaglie il cioccolato fondente e tritare anche i biscotti secchi. Tostare le nocciole

sistemandole sulla teglia del forno e facendole dorare per pochi minuti a 200°, poi frullarle nel mixer. Tenere da parte una cucchiaiata di granella di nocciole per la decorazione e unire il resto ai biscotti. Srotolare il rotolo di pasta sfoglia, distribuire sulla superficie, lasciando liberi i bordi, prima le nocciole con i biscotti e poi le banane, quindi completare con il cioccolato. Formare un rotolo, chiuderlo ai bordi e praticare qualche piccolo taglio diagonale. Spennellarlo con del latte, cospargerlo con la granella di nocciole tenute da parte e infornare a 200° per circa 20 minuti. Servire tiepido affiancando a ogni fetta una pallina di gelato.

TORTA DI BANANE E MANDORLE

Torta golosissima, senza farina ma con tantissimo gusto, che mi arriva da un collega buongustaio, Michele Vanossi, che ringrazio. La potete preparare solo con le banane, oppure arricchirla con uvetta e albicocche secche. Un'ulteriore variante consiste nel sostituire le mandorle con le noci.

***Per 4-6 persone*: 2 banane • 150 g di mandorle • 4 cucchiai di zucchero • 2 uova • 2 cucchiai di fecola di patate • 1 pizzico di bicarbonato**
Tritare le mandorle e schiacciare le banane con la forchetta. Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi unire le banane, le mandorle, la fecola e il bicarbonato. Montare gli albumi a neve ferma e incorporarli delicatamente al composto (per un gusto più ricco si possono aggiungere anche 50 g di uvetta e 50 g di albicocche secche spezzettate). Foderare con la carta da forno una tortiera, versarci l'impasto e cuocere a 180° per 25 minuti.

QUADROTTI AL CIOCCOLATO

Semplici quadrotti al cioccolato per la merenda dei bambini, o per un tè delle 5, o per uno spuntino fuori tempo massimo, o per una coccola prima di andare a dormire… Insomma: ai quadrotti al cioccolato non si può mai dire di no!

***Per 4-6 persone*: 200 g di cioccolato fondente • 200 g di zucchero • 100 g di farina • 180 g di burro • 3 tuorli • 2 uova**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
In un pentolino sciogliere a fuoco dolce il cioccolato a pezzi con il burro e qualche cucchiaio di acqua. Sbattere i tuorli con le uova intere, aggiungere lo zucchero e il

Torta di banane e mandorle

cioccolato fuso leggermente intiepidito, unire anche la farina e mescolare bene. Versare il composto in una tortiera foderata di carta da forno e cuocere a 180° per 30 minuti. Tagliare la torta a quadrotti e spolverare con zucchero a velo.

CHEESECAKE A FREDDO

La cheesecake è una delle torte che amo di più e ne conosco molte versioni, tutte da cuocere in forno. Questa è diversa: preparata completamente a freddo, con la gelatina, leggera e fresca per l'estate. La si può guarnire con la frutta di stagione che preferite. Le fragole sono un classico, ma stanno bene anche i kiwi o le pesche. Grazie alla mitica Rosa Prinzivalli per la ricetta!

Per 6-8 persone
***Per la base*: 100 g di burro • 80 g di cioccolato fondente • 16 biscotti tipo Digestive**
***Per la farcia*: 600 g di ricotta • 200 g di formaggio spalmabile • 120 g di zucchero • 4-5 cucchiai di panna fresca • 3 fogli di gelatina • 1 bustina di vanillina**
***Per guarnire*: frutta fresca a piacere**
Mettere in ammollo la gelatina in acqua. Intanto tritare i biscotti nel frullatore con il cioccolato, aggiungere il burro fuso e stendere il composto sul fondo di una tortiera foderata di carta da forno schiacciando bene con le mani in modo da creare un guscio. Mescolare la ricotta con il formaggio spalmabile, lo zucchero e la vanillina. Scaldare la panna, scioglierci la gelatina strizzata, quindi aggiungerla al composto di formaggi. Versare la crema così ottenuta sulla base di biscotti e cioccolato e riporre in frigorifero per 3 ore. Tagliare la frutta fresca a fettine sottili e decorare la superficie della torta prima di servire.

CUBOTTI AL COCCO

Cocco e cioccolato, un classico! Questa torta si prepara nella teglia rettangolare, così poi la si serve tagliata a cubotti, alti e soffici, perfetti per tutte le occasioni: la merenda dei bambini, la colazione o, accompagnato da una salsina al cioccolato, anche il dessert.

***Per 4-6 persone*: 250 g di zucchero • 200 g di farina di cocco • 150 g di gocce di cioccolato • 125 g di burro • 100 g di farina • 2 uova • 1 cucchiaino di lievito per dolci • 1 bustina di vanillina**
Sbattere le uova con lo zucchero, unire il burro sciolto, il cocco, la farina, il lievito e la vanillina. Mescolare bene e poi versare il composto in una teglia rettangolare

foderata di carta da forno, livellando bene la superficie. Distribuire sull'impasto le gocce di cioccolato e cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Una volta pronta, tagliare la torta a cubotti e servire.

VASSILOPITA: TORTA GRECA ALL'ARANCIA

Ecco una mega torta alta e soffice, dall'irresistibile aroma di arancia e limone... il profumo e il gusto della Grecia.

***Per 8 persone*: 530 g di farina • 380 ml di succo d'arancia • 240 g di zucchero • 150 g di burro • 4 uova • Brandy • 1 bustina di lievito vanigliato • 1 cucchiaino di bicarbonato • scorza di 1 limone • scorza di 1 arancia • 2 cucchiai d'acqua**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Separare i tuorli e gli albumi, sbattere i tuorli con lo zucchero e 2 cucchiai di acqua e montarli con le fruste elettriche, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere il burro sciolto, montare gli ingredienti ancora per mezzo minuto, poi unire il succo d'arancia e una spruzzata di Brandy. Miscelare la farina con il lievito e il bicarbonato e unirla agli altri ingredienti, mescolando. Grattugiare le scorze dell'arancia e del limone e incorporarle al resto. Montare gli albumi con un pizzico di sale a neve ben ferma, amalgamarli al composto delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto, e versare l'impasto in uno stampo di 26 cm di diametro, rivestito con carta da forno bagnata e strizzata. Cuocere la torta in forno già caldo a 180° per un'ora, poi spolverizzare con zucchero a velo.

PLUM CAKE RICCO

Di solito preparo questo plum cake durante le vacanze di Natale, quando in casa c'è un sacco di frutta secca. È perfetto per incominciare una "dura giornata di vacanza" sugli sci!

***Per 4-6 persone*: 200 g di farina • 150 g di burro • 100 g di frutta secca mista • 80 g di zucchero • 50 g di uvetta • 4 uova • 2 cucchiai di lievito per dolci**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Mescolare il burro sciolto con lo zucchero, poi unire le uova, la farina, il lievito e l'uvetta infarinata. Tagliare a pezzi i fichi, i datteri e le albicocche; tritare le noci, le mandorle e le nocciole e aggiungere il tutto al composto. Versare l'impasto in

una forma da plum cake foderata di carta da forno e cuocere a 180° per mezz'ora. Completare il dolce con una spolverata di zucchero a velo.

TORTA AL CIOCCOLATO AL MICROONDE

Quando mi hanno raccontato di questa ricetta non ci potevo credere: di torte veloci io ne conosco molte, ma un dolce che cuoce in 6 minuti non lo ritenevo possibile… e invece l'ho provato ed è venuto alla grande! Si tratta di una semplice torta al cioccolato, dalla consistenza leggera, perfetta da intingere nel latte. PS: mi raccomando, usate il lievito per microonde o la vostra torta non crescerà!

***Per 4-6 persone*: 130 g di farina • 170 g di zucchero • 100 ml d'acqua • 50 g di burro • 20 g di cacao amaro • 2 uova • 1 bustina di lievito per microonde • 1 bustina di vanillina**
***Per guarnire*: marmellata • zucchero a velo • granella di mandorle**
Sbattere le uova con lo zucchero, unire il burro sciolto, l'acqua e poi aggiungere al composto anche il cacao, la farina, il lievito e la vanillina, in modo da ottenere una crema. Foderare una tortiera adatta al microonde con carta da forno, versarci il composto e cuocere per 6 minuti, al massimo della potenza. Cospargere la torta di zucchero a velo oppure, in alternativa, spalmare un velo di marmellata e spolverizzare con la granella di mandorle.

CROSTATA CON GELATO ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Invece di servire a fine cena il gelato nella vaschetta della gelateria, ecco un'alternativa molto golosa e scenografica che vi costerà uno sforzo davvero minimo: un guscio di pasta frolla in cui raccogliere il gelato mantecato con la menta e i frutti di bosco.

***Per 6 persone*: 1 rotolo di pasta frolla • 700 g di gelato allo yogurt • 250 g di mirtilli • 1 ciuffetto di menta • zucchero a velo**
Srotolare la pasta frolla, stenderla in uno stampo con sotto la sua carta e farla aderire al fondo e ai bordi. Eliminare la pasta in eccesso, bucherellare la base con una forchetta, coprire la frolla con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata e distribuirvi uno strato di legumi secchi. Fare cuocere in forno già caldo a 200° per circa

15 minuti. Togliere carta e legumi e proseguire la cottura per altri 5 minuti circa, quindi lasciare raffreddare la frolla senza toglierla dallo stampo. Disporre metà dei mirtilli nel guscio di frolla e spolverizzarli con zucchero a velo. Fare ammorbidire il gelato mescolandolo con un cucchiaio, tritare le foglie di menta e unirle al gelato. Versare il gelato sui mirtilli, spalmarlo delicatamente con una spatola e disporre la crostata in freezer per 20 minuti. Togliere dal freezer almeno 10 minuti prima di servire. Guarnire con i mirtilli rimasti e zucchero a velo.

BROWNIE

Ecco un classico della pasticceria americana. I brownie sono tanto buoni quanto facili da preparare e i bambini li adoreranno. Perfetti anche da portare a scuola per la merenda.

***Per 4-6 persone*: 200 g di cioccolato fondente • 160 g di zucchero a velo • 120 g di burro salato • 100 g di nocciole • 70 g di farina • 3 uova • 1 cucchiaino di lievito per dolci**

Spezzettare il cioccolato e farlo fondere con un cucchiaio d'acqua in un pentolino a fuoco dolce. In una ciotola lavorare il burro sciolto e lo zucchero con una spatola fino a ottenere un composto liscio. Aggiungere le uova uno per volta senza smettere di mescolare, poi versare la farina a pioggia e, continuando ad amalgamare, incorporare il cioccolato fuso, le nocciole e il lievito. Riempire uno stampo rettangolare foderato di carta da forno con questo impasto al cioccolato e cuocere a 180° per 25 minuti. Togliere dal forno e lasciare raffreddare, poi tagliare i brownie a quadrati.

SCHIACCIATA ALL'UVA

La schiacciata all'uva è una semplicissima torta toscana, fatta con un impasto simile a quello del pane e tantissimi acini d'uva. Sembra una focaccia farcita e non è troppo dolce. Perfetta per l'autunno, quando l'uva è davvero deliziosa: meglio scegliere quella senza semi, anche se l'effetto scrocchiarello sotto i denti può avere il suo perché.

***Per 6 persone*: 1 kg di uva nera • 400 g di farina • 200 g di zucchero • 1 panetto di lievito di birra • olio extravergine • sale**

Sbriciolare il lievito nella farina, unire 4 cucchiai di zucchero, 4 di olio, circa un bicchiere di acqua tiepida e una presa di sale. Impastare fino a ottenere un panetto omogeneo, lavorarlo per 10 minuti, quindi farlo riposare coperto per un'ora circa. Stendere

⅔ dell'impasto su una teglia foderata di carta da forno, tagliare gli acini a metà. Ricoprire la superficie con circa la metà dell'uva e altri 4 cucchiai di zucchero. Richiudere la focaccia ricoprendo lo strato d'uva con l'impasto rimanente e schiacciando i bordi per sigillarli bene. Distribuire sulla superficie il resto dell'uva e gli ultimi 4 cucchiai di zucchero, completare con un filo d'olio e cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

SBRISOLONA

Torta tipica del lodigiano, croccantissima, burrosa, dalla consistenza irresistibile perché ricca di mandorle e farina per la polenta. È molto facile da preparare e di solito fa impazzire tutti. Mi raccomando: non si taglia a fette con il coltello, ma si spezza direttamente con le mani. Se no, che sbrisolona sarebbe!

***Per 6 persone*: 200 g di mandorle sgusciate • 200 g di farina bianca • 200 g di farina di mais fioretto • 200 g di zucchero semolato • 200 g di burro • 2 tuorli • 1 bustina di vanillina • scorza di 1 limone • sale**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Tritare non troppo finemente le mandorle, metterle in una ciotola e mescolarle insieme con i 2 tipi di farina, i tuorli, lo zucchero, la vanillina, la scorza di limone grattugiata e una generosa presa di sale (è un contrasto che nella sbrisolona, molto burrosa, sta particolarmente bene). Unire infine il burro e lavorare brevemente il tutto, cercando di non formare un impasto omogeneo, ma lasciando piccoli grumi. Far cadere il composto a pioggia in uno stampo in precedenza foderato di carta da forno e cuocere la sbrisolona a 180° per 40-45 minuti, o fino a quando la superficie apparirà ben dorata e croccante. Sfornarla, farla raffreddare e servirla cosparsa di zucchero a velo.

DOLCETTI DI RISO SOFFIATO

Tipico dolcetto americano che fa impazzire i bambini e inorridire i dietologi… Ogni tanto però qualche "ciccionata" ci vuole!

***Per 4-6 persone*: 280 g di marshmallow • 50 g di riso soffiato • 40 g di burro • 1 bustina di vanillina • sale**
Far sciogliere il burro con un pizzico di sale in un pentolino su fiamma media. Aggiungere i marshmallow, mescolare fino a scioglimento completo, quindi unire

Sbrisolona

la vanillina e i cereali amalgamando il tutto. Foderare una teglia di carta da forno, versarci il composto e lasciarlo raffreddare. Tagliare a barrette e servire.

CROSTATA DI AMARENE E RICOTTA

La torta di ricotta è la preferita di Fabio. Spesso gliela preparo con le gocce di cioccolato, ma quando siamo in campagna e facciamo la marmellata di amarene, cucino questa variante veramente eccezionale.

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo e ½ di pasta frolla • 500 g di ricotta vaccina • 200 g di zucchero • 4-5 cucchiai di confettura di amarene • 1 uovo**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Mescolare la ricotta con lo zucchero, quindi aggiungere l'uovo e amalgamare bene. Stendere un rotolo di frolla in una teglia a bordo alto e creare il guscio della torta, ricoprire il fondo con la marmellata di amarene e completare versando la crema di ricotta. Preparare delle strisce con la frolla rimasta e usarle per guarnire la superficie della crostata. Cuocere in forno a 180-190° per 40-45 minuti. Prima di servire, spolverare con zucchero a velo.

CIAMBELLA INTEGRALE DI PERE

Le pere nelle torte stanno davvero bene perché sono morbide e succose. Con le gocce di cioccolato, le noci e la farina integrale, che dà alla ciambella una consistenza tutta speciale, diventa irresistibile! Ricetta super ricca e sana di Ambra Angiolini, che ringrazio di cuore.

***Per 4-6 persone*: 2 pere • 3 bicchieri di farina integrale • 3 uova • 2 bicchieri di zucchero • 1 bicchiere di latte (se necessario) • ½ bicchiere di olio di semi • 100 g di gocce di cioccolato • 70 g di noci • 1 bustina di lievito per dolci • burro**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Tritare le noci, sbucciare le pere e affettarle. Miscelare la farina con il lievito e lo zucchero. A parte, sbattere le uova, aggiungere l'olio e mescolare. Unire i 2 composti e unire all'impasto le pere, le gocce di cioccolato e infine le noci. Se l'impasto risulta troppo duro, aggiungere il latte. Imburrare e infarinare la forma a ciambella, versarci il composto e cuocere a 180° per mezz'ora. Prima di metterla in tavola, spolverare con lo zucchero a velo.

TORRETTE DI FRAGOLE

Un dessert perfetto per l'estate e per chi non ha voglia di trafficare troppo in cucina. L'abbinamento delle fragole con il formaggio ricorda il gusto irresistibile della cheesecake e la riduzione all'aceto balsamico bilancia il gusto ed è molto coreografica.

***Per 4 persone*: 120 g di caprino • 2 cestini di fragole • 2 cucchiai di zucchero di canna**
***Per la riduzione*: 2 cucchiai di aceto balsamico • 1-2 cucchiai di zucchero di canna • ½ bicchiere di vino bianco**
Preparare la riduzione scaldando in un pentolino l'aceto balsamico con il vino bianco e lo zucchero di canna, fino a che il liquido risulta un po' sciropposo. Tagliare le fragole in 3 fettine orizzontali, lavorare il caprino con lo zucchero di canna e farcire le fragole tra una fetta e l'altra con uno strato di crema di formaggio. Servirle con la riduzione di aceto balsamico.

TORTA PARADISO DI MARIA CALLAS

Io sono una grande appassionata di opera, o per lo meno lo ero. Ora, se provo a mettere un'aria della Callas, immediatamente in tutta la casa si levano cori di protesta. Si ascoltano solo Hannah Montana e Lady Gaga. Allora, non avendo alternativa… mi sfogo cucinando la torta preferita della Divina!

***Per 4-6 persone*: 300 g di burro • 300 g di zucchero • 200 g di fecola di patate • 100 g di farina • 3 uova • 3 tuorli • 1 bustina di lievito per dolci • 1 bustina di vanillina • scorza di 1 limone**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Montare il burro morbido con le uova intere e i tuorli usando le fruste elettriche e, continuando a sbattere, aggiungere prima lo zucchero e la scorza grattugiata del limone, poi la farina, il lievito, la vanillina e la fecola. Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, foderare con la carta da forno una tortiera, versarvi l'impasto e metterla in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Controllare la cottura della torta con uno stecchino e, una volta pronta, toglierla dallo stampo e lasciarla raffreddare su una gratella. Servirla spolverizzata abbondantemente di zucchero a velo.

BISCOTTINI DI FROLLA ALL'OLIO

Questa è un'invenzione di Gaia Boggiali, una mia amica abilissima con i dolci e piena di idee. Questi biscottini, oltre a essere molto leggeri, sono anche facilissimi da impastare perché, non contenendo burro, si modellano come il Pongo. Sovrapponeteli 2 a 2 con la marmellata in mezzo e avrete dei dolci degni di una pasticceria!

***Per 4-6 persone*: 250 g di farina • 70 g di zucchero a velo • 1 tazzina di olio di semi • 1 bustina di vanillina • 1 uovo**
***Per farcire*: marmellata qb**
Mescolare l'uovo con lo zucchero a velo, unire la vanillina, l'olio di semi e la farina. Lavorare bene l'impasto, stenderlo con il mattarello, aiutandosi con un po' di farina, e ritagliare dei biscotti servendosi di formine tonde o del bordo di un piccolo bicchiere. Spalmare la metà dei dischi così ottenuti con la marmellata e bucare gli altri al centro, con un ditale per cucire o il tappo di una bottiglia. Sistemare i dischi forati su quelli ricoperti di marmellata, in modo che essa rimanga visibile al centro, e cuocere i biscotti in forno a 180° per 15 minuti.

SCHIACCIATA FIORENTINA

La schiacciata fiorentina è uno dei pochi dolci di carnevale che non è fritto: dunque è molto sano e si può cucinare tranquillamente tutto l'anno! A Firenze spesso lo troverete decorato con il giglio bianco, simbolo della città, realizzato con lo zucchero a velo. Una torta soffice e leggera, perfetta per la colazione o la merenda.

***Per 4-6 persone*: 10 cucchiai di farina • 5 cucchiai di olio extravergine • 5 cucchiai di zucchero • 5 cucchiai di latte • 2 uova • 1 arancia • 1 busta di lievito per dolci • sale**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Sbattere le uova con un pizzico di sale, aggiungere l'olio e, continuando a mescolare, anche lo zucchero e il latte. Spremere il succo dell'arancia e grattugiare la scorza, unirli al composto e completare con la farina, poca alla volta, e per ultimo il lievito. Amalgamare bene e lasciare riposare per una decina di minuti. Intanto foderare con la carta da forno una teglia di 20-25 cm di diametro, quindi versare il composto nello stampo e infornare a 170° per 15 minuti. Una volta freddo, decorare con lo zucchero a velo.

In cucina con Cristina

BICCHIERINI FORMAGGIO E FRAGOLE

Invece della solita panna cotta o del crème caramel, ecco dei bicchierini con crema di formaggio e fragole che, come per la ricetta precedente, ricordano la cheesecake e sono molto particolari. Mi raccomando di servire il dolce in bicchierini piccoli: si tratta di un dessert abbastanza ricco!

***Per 4 persone*: 250 g di fragole • 250 g di crescenza • 200 ml di panna fresca • 75 g di zucchero a velo**
Frullare metà delle fragole con 25 g di zucchero a velo e tagliare a pezzetti le altre. A parte, lavorare con le fruste a mano oppure elettriche la crescenza con il restante zucchero; poi montare la panna e incorporarla delicatamente al formaggio. Comporre i bicchierini iniziando con le fragole a pezzetti, continuare con la crema, poi la salsa alle fragole e ancora crema e fragole. Completare con una spolverata di zucchero a velo.

PANCAKE CON FRUTTA

Il giusto compromesso per una colazione golosa, ma anche ricca di vitamine.

***Per 4-6 persone*: 250 ml di latte • 200 g di farina • 1 cucchiaio di zucchero • 2 cucchiaini di lievito per dolci • 2 uova • burro • sale**
***Per la macedonia*: frutta mista • succo di 1 arancia • zucchero**
Preparare la macedonia di frutta, condirla con succo d'arancia e zucchero e lasciarla riposare in modo che si formi un delizioso sciroppo. Per i pancake unire in una ciotola la farina con il lievito, un pizzico di sale e lo zucchero; a parte sbattere i tuorli, aggiungere il latte, poi mescolare il tutto con la farina fino a ottenere un composto morbido e uniforme. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente all'impasto: se risulta troppo denso, diluirlo con un po' di latte. Scaldare sul fuoco una piccola padella antiaderente unta di burro e versarci un mestolo di pastella. Appena si sarà solidificata e gonfiata, girarla con delicatezza e aspettare che scurisca leggermente anche sull'altro lato, quindi togliere il pancake dalla padella e prepararne altri fino a esaurimento della pastella. Servire i pancake con la macedonia e il suo sciroppo.

TRIANGOLI AL CIOCCOLATO

Se già il french toast semplice è buonissimo, immaginate quanto può essere goloso farcito con pepite di cioccolato! Da mangiare però solo una volta ogni tanto, vista la quantità di calorie…

***Per 2 persone*: 2 fette di pancarré • 200 ml di latte • 60 g di cioccolato al latte • 1 uovo • 1 cucchiaio di zucchero • burro • farina • cacao in polvere**
Sbattere il latte con l'uovo e lo zucchero. Tagliare ogni fetta di pane in 2 triangoli e farcire ogni triangolo con scaglie di cioccolato, richiudere con l'altra metà di pane e schiacciare bene. Immergere i toast farciti di cioccolato nel composto di latte e uovo (volendo, prima si possono passare i lati del toast in un po' di farina, per sigillare bene i bordi) e friggerli nel burro. Una volta pronti, spolverizzarli con il cacao e servire.

BISCOTTI DI AMBRA CON INFUSO ALLO ZENZERO

Sono molto affezionata a questi ottimi biscottini, perché li ha cucinati la mia amica Ambra Orfei quando stava aspettando la piccola Ginevra. Insieme ai biscotti abbiamo preparato un ottimo infuso allo zenzero particolarmente indicato per le donne incinte perché neutralizza il senso di nausea tanto comune nei primi mesi di gravidanza. Grazie anche al mio caro amico Leonardo Gallo che, oltre ad aver fatto nascere i miei 3 bambini, mi ha dato questo e mille altri consigli di cui negli anni ho fatto tesoro.

***Per 4-6 persone*: 500 g di farina di farro • 5 cucchiai di zucchero di canna • 5 cucchiai di olio di semi • 5 uova • 1 cucchiaio di zucchero • 2 cucchiai di uvetta • 2 cucchiai di pinoli**
***Per l'infuso*: 1 radice di zenzero fresco • 1 bastoncino di cannella • 1 spicchio di limone • zucchero**
Mescolare i tuorli con lo zucchero e l'olio, poi aggiungere la farina. Unire gli albumi montati a parte e l'uvetta, mescolare dal basso verso l'alto e distribuire l'impasto a cucchiaiate su una teglia foderata di carta da forno. Cospargere ciascun biscotto con qualche pinolo e infornare a 180° per 20 minuti. Intanto preparare l'infuso: sbucciare lo zenzero, metterlo a bollire con la cannella e il limone e, dopo 20 minuti, filtrare il tutto e zuccherare.

Madeleine

BANANE CARAMELLATE

Quando non c'è niente per dessert, ecco una soluzione rapidissima e molto golosa. Se avete una pallina di gelato per accompagnare la frutta, siete a posto!

***Per 4 persone*: 2 banane • 80 g di zucchero di canna • 60 g di burro • 1 bicchierino di Grand Marnier • scorza di ½ arancia • succo di 1 arancia • succo di 1 limone**
Tagliare a fettine le banane, quindi spruzzarle con il succo di limone, in modo che non anneriscano. Far sciogliere il burro in padella, aggiungere lo zucchero e le striscioline di scorza d'arancia e mescolare il tutto fino a che il burro non comincia a sfrigolare. Unire le banane e rigirarle delicatamente con una palettina, per cuocerle da entrambi i lati. Mescolare il succo d'arancia con il liquore e versare il tutto sulle banane, quindi fiammeggiare. Terminare la cottura a fuoco basso per 3 minuti.

MADELEINE

Un tributo a Proust, che ha reso famosi questi dolci francesi morbidi e aromatizzati al miele. Se non avete le tipiche formine a conchiglia, potete anche cuocerli nei pirottini dei muffin… ma non ditelo a Marcel!

***Per 4-6 persone*: 120 g di farina • 100 g di burro • 70 g di miele • 30 g di zucchero • 2 uova • 1 cucchiaio di lievito per dolci • qualche goccia di aroma alla mandorla (facoltativo)**
Sbattere le uova con lo zucchero. Sciogliere in un pentolino a fuoco dolce il miele e il burro, unirli al composto, mescolare bene e poi aggiungere la farina, il lievito e, a piacere, qualche goccia di aroma alla mandorla. Amalgamare ancora e tenere l'impasto nel frigorifero per un paio d'ore; quindi distribuirlo nelle formine da madeleine imburrate e infarinate e infornare a 230°. Dopo 5 minuti abbassare a 180° e sfornare dopo altri 10 minuti, quando le madeleine saranno dorate.

SFOGLIATELLE ALLE UVETTE

Velocissimo dessert, per servire in poco tempo piccole e irresistibili tortine di mele e uvette.

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 2 mele golden • 1 manciata di uvetta • 1 manciata di pinoli • noce moscata • pepe rosa • zucchero a velo • burro**
Stendere la pasta, ritagliare 8 rettangoli e disporli su una placca ricoperta con la

carta da forno. Sbucciare le mele e tagliarle a fette sottili, quindi distribuirle sui rettangoli. Aggiungere su ogni sfoglia l'uvetta tritata, i pinoli, la noce moscata e qualche granello di pepe rosa. Spolverizzare con lo zucchero, completare con qualche ricciolo di burro e cuocere in forno ventilato a 200° per circa 15 minuti.

LATTE IN PIEDI ALLA LIQUIRIZIA

Già il nome ispira simpatia e curiosità! Il latte in piedi è una sorta di panna cotta aromatizzata alla liquirizia e alla menta che io servo in bicchierini molto piccoli, tipo quelli della vodka. All'inizio ho cercato di dare sapore al latte lasciandolo in infusione con un bastoncino di liquirizia: niente da fare. Poi mi sono stufata e ho sciolto nel latte la classica rotella che si compra in tabaccheria. È venuto perfetto!

***Per 10 persone*: 350 ml di latte • 10 g di gelatina in fogli • 2-3 cucchiai di zucchero • 1 rotella di liquirizia**
***Per guarnire*: 10 rotelle • sciroppo di menta • foglioline di menta**
Far ammollare la gelatina in acqua fredda. Nel frattempo scaldare il latte sul fuoco, unire una rotella di liquirizia e mescolare fino a che non si è sciolta. Aggiungere lo zucchero e, a fuoco spento, la gelatina ben strizzata e mescolare, facendo sciogliere tutto per bene. Versare il composto nei bicchieri e far riposare in frigorifero per 5-6 ore. Guarnire il latte alla liquirizia con lo sciroppo di menta (se risultasse troppo liquido farlo rapprendere un po' in una padella con dello zucchero), una rotella e, a piacere, qualche fogliolina di menta.

MUESLI CASALINGO

Questa ricetta che mi ha insegnato Paolo Quilici è stata una vera rivelazione. Con questo metodo super facile, ognuno si preparerà la miscela di cereali, frutta secca e cioccolato che desidera, creando un vero muesli personalizzato!

***Per 4 persone*: 150 g di fiocchi d'avena • 1 manciata di gherigli di noci • 1 manciata di mandorle sgusciate • 1 manciata di uvetta • 1 manciata di albicocche secche • 1 manciata di prugne secche • 80 g di sciroppo d'acero • cannella**
Tagliare a pezzetti le albicocche e le prugne e tritare molto grossolanamente le noci e le mandorle. Unire tutti gli ingredienti in una capiente ciotola e condirli con

lo sciroppo d'acero e la cannella. Impastare per impregnare bene il tutto, stendere il muesli su una teglia foderata di carta da forno e cuocere a 150° per 30 minuti, dando una mescolata a metà cottura. Quindi lasciare raffreddare completamente, prima di raccogliere il muesli in un contenitore, pronto per la colazione!

BISCOTTINI AL COCCO CON SALSA AL CIOCCOLATO

Questi sono dei biscottini facilissimi da preparare e super buoni. Se volete servirli come dessert, accompagnateli a una coppa di cioccolato fuso e una di fragole: gli ospiti intingeranno biscotti e frutta nel cioccolato!

***Per 4-6 persone*: 250 g di farina • 175 g di burro • 100 g di farina di cocco • 100 g di zucchero • 1 albume • 1 fialetta di aroma alla vaniglia**
***Per la salsa*: 250 g di cioccolato fondente • 100 ml di latte**
In una ciotola mescolare l'albume non montato con il burro, lo zucchero, la farina, la farina di cocco e la vaniglia. Con questo impasto creare delle polpettine, passarle in un po' di zucchero, poi appiattirle schiacciandole leggermente. Disporre i biscotti su una teglia foderata di carta da forno e cuocere a 180° per 12 minuti. Sciogliere il cioccolato in un pentolino con il latte, versarlo in una coppa e servire i biscotti accanto, in modo che gli ospiti li possano intingere prima di mangiarli.

PANETTONCINI FARCITI

Invece del solito panettone, perché non servire ai propri ospiti dei piccoli panettoncini ripieni? Mascarpone, caffè e una glassa elegante e golosa fatta di cioccolato bianco.

***Per 4-6 persone*: 2 panettoncini**
***Per la farcia*: 2 cucchiai di mascarpone • 2 cucchiai di nocciole • 1-2 cucchiai di caffè • 1-2 cucchiai di zucchero**
***Per la glassa*: 200 g di cioccolato bianco • confettini argentati qb**
Tagliare la calotta di un panettoncino, svuotarlo aiutandosi con un coltellino ben affilato e raccogliere la mollica in una ciotola. Mescolarla con il mascarpone e il caffè, poi unire lo zucchero e le nocciole precedentemente tritate. Farcire il panettone con il composto ottenuto e richiuderlo. Fondere il cioccolato bianco, versarlo sul panettoncino e cospargerlo di confettini argentati.

TIRAMISÙ CROCCANTE

Questa è una variante molto golosa che mi ha suggerito Lorenzo Boni. Invece dei soliti biscotti inzuppati di caffè, perché non usare i biscotti di sfoglia? Da provare assolutamente!

***Per 4-6 persone*: 1 confezione di biscotti tipo millefoglie • 2-3 cucchiai di zucchero • 500 g di mascarpone • 1 tazzina di caffè espresso • 1 tuorlo • cacao amaro in polvere**

Sbattere il tuorlo con 2 cucchiai di zucchero, aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare. Zuccherare il caffè e unirlo alla crema di mascarpone. In una teglia versare un po' di crema, coprire con uno strato di biscotti, proseguire alternando ancora uno strato di crema e uno di biscotti e ultimare con la crema. Spolverare con il cacao e tenere in frigo per 10 minuti prima di servire.

OSSA DA MORTO

Dolcetti perfetti per Halloween, da confezionare rigorosamente insieme ai bambini perché sono davvero divertenti da modellare come il Pongo. La sorpresa è che sono anche molto buoni, come la pasta di mandorle.

***Per 4-6 persone*: 200 g di farina di mandorle • 200 g di zucchero a velo • 150 g di latte condensato zuccherato**

***Per la glassa*: 1 albume • 100 g di zucchero a velo**

Mescolare la farina di mandorle con lo zucchero a velo, quindi aggiungere il latte condensato. Lavorare l'impasto in modo da ottenere la consistenza del Pongo, modellarlo a forma di ossa e farlo riposare in frigorifero. Intanto preparare la glassa mescolando lo zucchero a velo con l'albume (io aggiungo l'albume poco per volta continuando a mescolare vigorosamente e quando ho ottenuto la consistenza

Latte in piedi alla liquirizia p. 110

Panettoncini farciti p. 111

desiderata per la glassa mi fermo). Spennellare la glassa densa e bianca sulle ossa e lasciare solidificare.

CIOCCOLATA CALDA AROMATIZZATA

Invece della cioccolata in polvere già pronta, ecco una soluzione semplicissima che ci permette di aromatizzare la cioccolata a seconda dei gusti e dell'umore: peperoncino, zenzero, cannella, vaniglia o quello che preferite.

***Per 4 persone*: 500 ml di latte • 5 cucchiai di cacao amaro • 4-5 cucchiai di zucchero di canna • 2 cucchiai di farina • cannella in polvere • noce moscata**
***Per guarnire*: stecche di cannella • zucchero a velo**
A fuoco spento mescolare in un pentolino il cacao, la farina, lo zucchero di canna, un po' di cannella in polvere e una grattata di noce moscata (ma, se si preferisce, si possono usare altri aromi). Amalgamare il tutto con un po' di latte in modo da sciogliere i grumi, quindi accendere il fuoco a fiamma dolce e aggiungere il resto del latte, continuando a mescolare fino a che la cioccolata non si addensa. Far sobbollire per qualche minuto e servire guarnendo ogni tazza con le stecche di cannella e lo zucchero a velo.

CREMA GIANDUIA

Ecco come preparare la Nutella in casa. Naturalmente bisogna conservarla in frigo e mangiarla nel giro di una settimana circa, ma secondo me ci metterete anche meno!

***Per 10 persone*: 300 g di cioccolato fondente • 150 ml di latte • 140 g di zucchero di canna • 100 g di nocciole**
Tritare nel mixer lo zucchero fino a renderlo il più fine possibile, poi aggiungere le nocciole e frullare ancora, fino a formare un composto cremoso. A questo punto unire il cioccolato poco per volta, sempre tritando, e alla fine versare il latte e frullare ancora per qualche secondo. Trasferire la crema in una ciotola e farla cuocere a bagnomaria, cioè sopra a un pentolino pieno d'acqua, per 20 minuti. Togliere dal fuoco, trasferire in un vaso di vetro e lasciare raffreddare prima di chiudere con il coperchio.

KIPFERL: BISCOTTI ALLA VANIGLIA

Tipici biscottini austriaci a forma di ferro di cavallo al gusto di vaniglia e mandorle, da sgranocchiare in tutte le occasioni.

***Per 4-6 persone*: 250 g di farina • 150 g di burro • 100 g di mandorle • 100 g di zucchero • 1 bustina di vanillina • 1 uovo • sale**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Tritare le mandorle e mescolarle con la farina e lo zucchero, poi unire la vanillina e il burro morbido. Impastare, aggiungere un pizzico di sale e l'uovo e lavorare il tutto velocemente, fino a ottenere un impasto compatto. Formare dei rotolini, ripiegarli a ferro di cavallo e cuocerli in forno a 180° per 10-15 minuti. Completare cospargendo i kipferl con lo zucchero a velo.

TOAST DI ELVIS

Ecco spiegato il motivo per cui Elvis diventò tanto grasso! Probabilmente faceva colazione così tutte le mattine, ma se vi concedete questa super golosità una volta ogni tanto, non subirete alcuna conseguenza… a parte un notevole aumento del buonumore!

***Per 4-6 persone*: 1 banana • 4 fette di pane bianco per toast • 100 ml di latte • 2 uova • 1 bustina di vanillina • ½ cucchiaio di cannella • burro di arachidi qb • miele qb • burro • zucchero a velo**
Spalmare il burro di arachidi sul pane, farcire con fette di banana e un po' di miele. Richiudere i panini e tagliarli a triangoli. Preparare una crema miscelando, in un piatto fondo, latte, uova, vanillina e cannella. Inzuppare i toast nella crema e friggerli in un padellino con una noce di burro fino a che non diventano dorati e abbrustoliti. Servire caldi, cosparsi di zucchero a velo.

FONDUTA DI CIOCCOLATO CON SPIEDINI E TRAMEZZINI GOLOSI

Invece del solito dessert ecco un'idea un po'… azzardata ma vincente: dei piccoli tramezzini ripieni di panna e amaretti o panna e lamponi. Insieme agli spiedini di frutta, sono perfetti da intingere nel cioccolato fuso!

***Per 4 persone*: 6 fette di pan brioche • 500 ml di panna fresca • 9-10 amaretti • 4 cucchiai di zucchero a velo • 1 cestino di lamponi • spiedini di frutta**
***Per la fonduta*: 200 g di cioccolato fondente • 150 ml di panna fresca • 2 cucchiai di Brandy**
Preparare la fonduta: tagliare il cioccolato a pezzetti, metterlo in un pentolino con la panna e scioglierlo a bagnomaria. Amalgamare il tutto fino a ottenere un composto ben fuso e omogeneo, quindi togliere dal fuoco e incorporare il liquore mescolando per bene. Montare la panna ben fredda, aggiungervi lo zucchero a velo e dividerla in 2 ciotole: in una unire gli amaretti sbriciolati e nell'altra i lamponi. Eliminare la crosta dalle fette di pan brioche, farcirle con i 2 diversi composti e tagliare i tramezzini a quadratini. Servirli con la fonduta di cioccolato e gli spiedini di frutta.

BICCHIERINI DI CIOCCOLATO BIANCO CON CAFFÈ ALLA NOCCIOLA

Non sempre per servire un buon dessert bisogna cucinare torte elaborate e complicate. A volte basta un bicchierino di cioccolato bianco, un raffinatissimo caffè alla nocciola e magari un cabaret di pasticceria secca rigorosamente comprata!

Per 4 persone
***Per i bicchierini*: 200 g di cioccolato bianco • 200 g di panna fresca • scaglie di cioccolato fondente**
***Per il caffè*: 40 g di nocciole • caffè in polvere**
Per il dessert, spezzettare il cioccolato bianco e metterlo in una casseruola, quindi unire la panna e farlo sciogliere a fiamma molto bassa, mescolando con un cucchiaio di legno. Versare il composto nei bicchierini e lasciarlo raffreddare in frigo per 2 ore. Servire con guarnizione di scaglie di cioccolato fondente. Quindi mettere in infusione per 15 minuti le nocciole tostate e tritate in un po' d'acqua, poi preparare il caffè nella moka utilizzando l'acqua alle nocciole filtrata e unendo al caffè in polvere un cucchiaio di nocciole tritate.

UN CALDO ABBRACCIO

Una tavola davvero calda, per coccolarsi nelle lunghe serate invernali. Invece di indossare gli scaldamuscoli… meglio metterli indosso alla brocca dell'acqua! E, per non far raffreddare la zuppa nel piatto, basta coprirla con un copritorta in plexiglass, sormontato da un divertente pon pon.

Acquistare dei rettangoli di feltro di colori e misure diverse. Rifilare i più piccoli e attaccarli, con della colla vinilica, sopra a quelli più grandi. Decorare le tovagliette così ottenute a piacere, con cuori, fiori, pupazzi e altre forme facilmente reperibili in commercio, aggiungendo come ultimo tocco dei piccoli bottoni di colore chiaro.
Per i pon pon da fissare sul copri torta, utilizzare una matassa di lana e un cartoncino, proprio come si faceva a scuola per realizzare i pulcini per Pasqua.
Scegliere dei bicchieri lunghi e stretti e infilarli in due gomitoli di lana di colori diversi. Riempirli d'acqua e inserirvi dei mazzetti di garofani verde acido, tipici dei mesi invernali e intonati come forma ai pon pon già presenti sul tavolo.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Lenticchie con polpettine p. 152
- Polenta ai due sughi p. 178
- Biscottini al cocco con salsa al cioccolato p. 111

OGGI MI IMPEGNO

Ci sono giorni in cui si ha voglia di casa, di piatti cucinati con amore e pazienza, ci sono giorni in cui stare ai fornelli è una coccola da regalare a chi si ama o un momento di relax e soddisfazione tutto personale, ci sono giorni in cui è bello impegnarsi in cucina.

ANTIPASTI

STECCHI DI POLPETTINE

Queste sono polpettine delicatissime, perché sono cotte al vapore e sono fatte con la carne di pollo, arricchita dal cipollotto e dalle olive. A rendere il tutto molto morbido e saporito ci pensa il formaggio cremoso, dentro al quale bisogna ripassare le nostre polpette, prima di ricoprirle di uno strato di pistacchi croccanti! Per presentarle in maniera gradevole, è divertente infilzarle in uno stecchino di legno.

***Per 4 persone*: 600 g di petto di pollo • 60 g di olive taggiasche • 30 g di pecorino • 80 g di pistacchi • formaggio spalmabile qb • 1 cipollotto • 1 uovo • sale e pepe**
Tagliare il petto di pollo a cubetti, poi tritarlo nel mixer con il cipollotto, le olive, il pecorino, sale e pepe. Unire l'uovo, frullare ancora e formare con il composto delle polpettine inumidendosi prima le mani. Cuocerle a vapore per 15 minuti circa, quindi immergerle in una ciotola d'acqua fredda per pochi secondi, per farle raffreddare. Tritare i pistacchi, mescolare il formaggio spalmabile con un cucchiaio per ammorbidirlo e passare le polpette prima nel formaggio spalmabile e poi nella granella di pistacchi. Infilare le polpettine a 3 a 3 negli stecchini e servire.

PANINI AL BASILICO

Io adoro impastare il pane. Ci vuole davvero poca fatica quando si tratta di questi piccoli bocconcini, ma il risultato è grandioso!

***Per 4-6 persone*: 500 g di farina • 300 ml di acqua • 50 g di foglie di basilico • 30 g di lievito di birra • 4 cucchiai di olio extravergine • 50 g di grana • 2 cucchiai di pinoli • zucchero • sale • 1 uovo**
***Per servire*: salumi misti**

Mescolare la farina con il lievito sbriciolato, poi unire l'olio, il sale, un pizzico di zucchero, l'acqua tiepida, i pinoli e impastare il tutto, prima con la forchetta, poi con le mani, fino a ottenere un panetto plastico. Tritare grossolanamente il basilico, incorporarlo all'impasto e lavorarlo per 5-10 minuti. Quindi ricavare delle palline e metterle a lievitare su una placca da forno per 30 minuti, coperte da un canovaccio. Spennellare i panini con l'uovo e spolverizzare di grana grattugiato. Cuocere in forno a 200° per 20 minuti e servire i panini con un misto di salumi.

FRITTELLE ALLA SOIA E ZUCCHINE

Se è vero, come diceva mia nonna, che fritte sono buone anche le ciabatte... immaginate quanto sono deliziose queste piccole frittelledi zucchine con una pastella molto saporita alla soia.

***Per 4 persone*: 2 zucchine • 200 g di farina • birra chiara qb • 2 cucchiai di salsa di soia • olio di semi • pepe**
***Per la salsa*: ½ bicchiere di aceto di mele • 1 cucchiaio di salsa di soia**
Tagliare le zucchine a bastoncini. Mettere la farina in una ciotola e versare tanta birra quanto basta per creare una pastella densa e liscia aiutandosi con un cucchiaio o una frusta. Sempre mescolando unire il pepe e la salsa di soia, versare tutte le zucchine nella pastella così ottenuta e mescolare. Raccogliere l'impasto a cucchiaiate e farlo scivolare dolcemente nell'olio bollente, in modo che si formino delle frittelle dalla forma irregolare. Mescolare l'aceto di mele con un po' di salsa di soia e di acqua e servire le frittelle di zucchine con questa salsa.

RICOTTINE AL FORNO

Ecco dei piccoli soufflé alla ricotta e pomodorini secchi per iniziare la cena in maniera molto raffinata e originale, anche grazie a qualche goccia di miele.

***Per 4-6 persone*: 250 g di ricotta fresca • 100 g di caprino • 75 g di pomodorini secchi • 50 g di grana • 1 albume • ½ cucchiaio di erba cipollina tritata • ½ cucchiaio di timo tritato • sale e pepe**
***Per guarnire*: 50 g di pomodorini secchi • miele**
Tritare nel mixer i pomodorini, unirli alla ricotta e aggiungere l'erba cipollina, il timo, il grana, il caprino e l'albume. Salare, pepare e amalgamare bene. Riempire dei pirottini, già oliati, con il composto e infornare a 180° per 25 minuti circa. Servire con una guarnizione di pomodorini secchi tritati e qualche goccia di miele.

CHEESECAKE AL PESTO

Una cheesecake salata che invece dello zucchero ha il pesto e al posto dei frutti di bosco dei meravigliosi pomodori cuore di bue. Per chi preferisce i cibi salati a quelli dolci, una vera ghiottoneria!

***Per 4-6 persone*: 500 g di ricotta • 200 ml di panna fresca • 150 g di fette biscottate • 120 g di burro • 4 fogli di gelatina • 2-3 cucchiai di pesto • 1 pomodoro cuore di bue grosso • 3 cucchiai di grana • basilico • sale**

Per la base, tritare nel mixer le fette biscottate e aggiungere il burro fuso. Frullare ancora e poi versare il composto nella tortiera foderata di carta da forno, compattando bene con le mani l'impasto per renderlo ben duro e unito. Ammollare la gelatina nell'acqua, scaldare un po' della panna in un pentolino e poi scioglierci la gelatina. Montare il resto della panna. Mescolare la ricotta con il pesto e il grana, aggiungerci la panna con la gelatina e incorporare anche quella montata. Salare, versare il tutto nella tortiera e far solidificare in frigo. Una volta pronta la torta, decorarla con fette di pomodoro e foglie di basilico, prima di servirla.

TORTA DI PISELLI

Il mio bimbo piccolo, Diego, non mangia pressoché nulla! Una delle uniche pietanze che gradisce sono i piselli, o i «pilli», come li chiama lui. Ecco perché mi arrovello a inventare più ricette possibili che li contengano. Questa torta salata è molto golosa perché, insieme ai famosi «pilli», c'è anche la ricotta e uno strato di mortadella. A completare il tutto una cremina alla ricotta e zafferano... persino Diego non può resistere!

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo di pasta brisée • 800 g di piselli surgelati • 200 g di mortadella • 200 g di ricotta • 150 g di grana • 2 scalogni • 2 uova • 1 tuorlo • noce moscata • olio extravergine • sale**

***Per la salsa*: 2 cucchiai di ricotta • ½ bustina di zafferano • latte • olio extravergine • sale**

Affettare lo scalogno e soffriggerlo in padella insieme ai piselli, aggiustare di sale e cuocere coperto per 10-12 minuti, aggiungendo un mestolino d'acqua. Trascorso questo tempo, frullare i piselli con la ricotta, le uova e il tuorlo, lasciando da parte solo 2 o 3 cucchiai di piselli per la guarnizione finale. Aggiungere il grana e la noce moscata. Stendere il rotolo di pasta brisée in una tortiera foderata di carta da forno e versarvi metà della crema. Coprire con uno strato di mortadella, unire il resto della

crema di piselli e cuocere a 180° per 40 minuti. Per la salsa, mescolare 2 cucchiai di ricotta con un po' di olio, sciogliere lo zafferano in poco latte e unirlo al resto, quindi aggiustare di sale. Guarnire la torta con la salsa di ricotta e zafferano a mo' di glassa e completare con altri piselli, oppure servire la salsa a parte assieme a ogni fetta.

ROTOLINI DI PORRO E SPECK E TORTELLINI FRITTI

Un'idea semplice ma davvero sorprendente, quella di friggere i tortellini crudi! Quelli con la sfoglia sottilissima che si comprano al supermercato. Potete sceglierli ripieni di verdure o di carne. Il risultato sarà un fagottino croccante e molto saporito: i vostri amici non capiranno mai che cosa stanno mangiando! Potete dire loro che sono delle specialità indiane, thailandesi… o stupirli con la verità. Accanto ai tortellini si possono servire degli involtini di porro e speck, per un aperitivo veramente croccante.

Per 4 persone
***Per i tortellini*: 1 confezione di tortellini di sfoglia sottile • olio di semi • sale**
***Per i rotolini*: 1 porro • 50 g di scamorza bianca • 100 g di speck • 1 albume • pangrattato • olio di semi • sale**
Tagliare a bastoncini la scamorza. Incidere i porri nel senso della lunghezza, aprire le foglie a libro e sbollentarle per pochi minuti. Scolarle, tagliarle a quadrati, quindi avvolgere il formaggio con lo speck e poi con la foglia di porro, facendo degli involtini. Passarli nell'albume e nel pangrattato, impanando bene anche le estremità in modo che il formaggio in cottura non fuoriesca, e friggerli in olio bollente. Friggere anche i tortellini, scolarli e salarli leggermente, prima di servirli.

ERBAZZONE

Classica torta salata emiliana, ricchissima di spinaci racchiusi tra due sfoglie fragranti.

***Per 4 persone*: 2 rotoli di pasta sfoglia • 500 g di erbette • 250 g di spinaci • 150 g di pancetta dolce • 2 porri • 2 spicchi d'aglio • 50 g di grana • prezzemolo • olio extravergine • sale**
Tritare i porri e rosolarli con la pancetta. Unire le erbette e gli spinaci, l'aglio, il sale e un bicchiere d'acqua e far appassire le verdure, cuocendole con il coperchio. Una volta pronte, lasciarle raffreddare e aggiungere il grana. Stendere un primo rotolo di

sfoglia su una teglia da forno, coprirlo con le verdure e il prezzemolo e chiudere con il secondo strato di sfoglia. Bucherellare la superficie della pasta con una forchetta, ungere con un po' d'olio e cuocere in forno a 180° per 50 minuti.

MILLEFOGLIE DI PATATE

Questo antipasto potrebbe in realtà essere considerato un piatto unico per un pranzetto veloce, magari da abbinare con una bella insalata. Si tratta di una specie di toast prosciutto e scamorza, dove però il pane è sostituito da croccanti e saporite fette di patata arrosto.

***Per 4 persone*: 160 g di scamorza affumicata • 100 g di prosciutto cotto • 4 patate • rosmarino • maggiorana • salvia • olio extravergine • sale e pepe**
Tagliare le patate a fettine sottili nel senso della lunghezza e sistemarle su una placca foderata con carta da forno. Tritare le erbe aromatiche e condirle con olio, sale e pepe, quindi versare la salsina ottenuta sulle fette di patate. Salarle e metterle in forno caldo per 10-15 minuti, quindi sfornarle e comporre la millefoglie direttamente sulla teglia, alternando una fetta di patata, una di scamorza e una di prosciutto. Formare allo stesso modo un'altra sequenza di strati, terminare con una fetta di patata e infornare le millefoglie a 250° per 4-5 minuti.

CROCCHETTE GENOVESI

Classiche crocchette di patate con un tocco in più, dato dal pesto e dalla mozzarella. Un cuore goloso che bisogna gestire con cautela… se tenete le vostre crocchette troppo a lungo nell'olio bollente finirà per uscire fuori, schizzando dappertutto e causando un piccolo disastro.

***Per 4-6 persone*: 700 g di patate • 30 g di grana • 100 g di pesto genovese • 2 uova • 2 mozzarelle • pangrattato • farina • noce moscata • olio di semi • sale e pepe**
Lessare le patate, schiacciarle e raccoglierle in una ciotola, quindi unire un uovo, il grana grattugiato, il pesto, sale, pepe e noce moscata. Mescolare bene e con il composto ottenuto formare dei cilindri modellandoli con le mani umide e farcirli con la mozzarella tagliata a dadini. Passare le crocchette nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato e friggerle in olio bollente.

Millefoglie di patate

FILONE DI PANE ALLE ERBE E FETA

Fare il pane in cassetta è facilissimo, basta avere una forma da plum cake! Questo pane, poi, è molto raffinato perché all'interno nasconde un cuore morbido di feta ed erba cipollina.

***Per 4-6 persone*: 500 g di farina • 1 bustina di lievito di birra • 100 g di feta • erba cipollina fresca • olio extravergine • sale**

Mescolare la farina con il lievito e un pizzico di sale, unire tanta acqua tiepida quanto basta per creare un impasto morbido e plastico, e farlo lievitare coperto per un'ora e mezza, in luogo caldo e asciutto. Trascorso questo tempo, dividere in 2 l'impasto e stenderlo non troppo sottilmente con il mattarello. Distribuire su una delle due metà la feta sbriciolata e l'erba cipollina tritata, coprire con l'altra metà della pasta e sigillare bene i bordi. Infilare l'impasto così lavorato nella forma da plum cake unta d'olio, ripiegando i lati che sbordano all'interno, in modo che sovrapponendosi riempiano lo stampo fino all'estremità. Cuocere in forno a 200° per 30-35 minuti.

PIZZA A CHIOCCIOLA

Un giorno in redazione ci siamo messi a parlare delle nostre pizze preferite e Lorenzo Boni se n'è venuto fuori con la pizza a chiocciola. Subito incuriositi, ci siamo fatti raccontare la particolarità di questo piatto. Ed ecco come si presenta: una parte, diciamo a forma di mezzaluna, è guarnita con pomodoro, rucola, olive e speck, l'altra invece è una specie di calzone di stracchino e spinaci. Ce ne siamo immediatamente innamorati e la abbiamo immediatamente inserita in scaletta!

***Per 4 persone*: 500 g di pasta per pizza in panetto • 100 g di passata di pomodoro • 150 g di stracchino • 2 cubetti di spinaci surgelati • 2-3 cucchiai di grana • 10 pomodorini • 100 g di speck • 50 g di scamorza affumicata • 1 mazzetto di rucola • 1 cucchiaio di olive • olio extravergine • sale**

Fare lievitare l'impasto della pizza coperto, quindi stenderlo con il mattarello in modo da formare un disco e sistemarlo su una placca foderata di carta da forno. Lessare gli spinaci in poca acqua, strizzarli bene, tritarli insieme allo stracchino a mano o nel mixer e mescolarli con il grana. Disporre su un lato della pasta questo impasto di spinaci, richiudere metà del disco sulla farcia, come se fosse uno strudel, e sigillare bene schiacciando con le dita. L'altra metà della pasta apparirà ora una sorta di mezza luna: cospargerla con la passata di pomodoro, salare e completare con un filo d'olio.

Infornare a 230° per 10 minuti circa, sfornare e, mentre la pizza è ancora ben calda, completare la metà ricoperta di pomodoro con petali di scamorza, speck, pomodorini, olive e foglie di rucola. Condire tutto con poco sale e olio e servire.

PILOT DI PATATE

Tipiche frittelle piemontesi, fatte con la pasta di salame, le patate e il grana. Con 3 ingredienti così… il successo è assicurato!

***Per 4-6 persone*: 600 g di patate • 150 g di pasta di salame • 6 uova • 2 cucchiai di grana • 2 cipolle • olio extravergine • olio di semi • sale e pepe**
Affettare le cipolle e rosolarle in padella con l'olio d'oliva e la pasta di salame. Lasciare raffreddare il composto e trasferirlo in una terrina con le patate crude grattugiate con la grattugia a fori larghi, quella per le carote. Aggiungere le uova, mescolare bene, poi unire grana, sale e pepe. Scaldare l'olio di semi in padella, quindi far cadere a cucchiaiate l'impasto preparato e cuocere le frittelle poche per volta, dorandole prima su un lato e poi sull'altro.

CLUB SANDWICH

Il club sandwich è un sontuoso panino, davvero internazionale, che vi salverà la vita in qualunque angolo del mondo vi troviate. Tuttavia, non è sempre facile assaggiarne uno veramente buono. A mio giudizio, la ricetta che trovate qui è a dir poco strepitosa!

***Per 2 persone*: 3 fette di pancarré • 5 fette di bacon • 2 fette di tacchino • 5 foglie di lattuga • 1 pomodoro • 4 olive verdi • pepe**
***Per la maionese*: 350-370 ml di olio di semi • 1 uovo • succo di ½ limone • sale**
Tostare il pane nel tostapane, affettare il pomodoro e sminuzzare l'insalata. Cuocere il bacon in padella, senza aggiungere alcun condimento, facendolo rosolare dolcemente su entrambi i lati (in alternativa si può cuocere in forno a 180° per circa 10 minuti, su una placca foderata di carta da forno). Preparare la maionese frullando con il frullatore a immersione l'uovo e aggiungendo a filo l'olio; salare, aggiungere il succo di limone e frullare ancora per pochi secondi. Grigliare il tacchino in padella senza condimenti, farlo raffreddare, quindi tagliarlo a dadini, mescolarlo in una ciotola con la maionese e l'insalata e pepare. Comporre il sandwich: su una fetta di pane disporre metà del composto di tacchino e maionese, poi delle fette di pomodoro e di bacon e coprire con un'altra fetta di pane. Farcire il secondo strato

allo stesso modo e completare con una terza fetta di pane. Tagliare il sandwich in 4 triangoli, fissarli con uno stecchino e completare con un'oliva infilzata.

SFOGLIATA DI SPINACI

La torta salata di spinaci è un classico, ma questa versione vi stupirà: l'uvetta, il curry e i pinoli gli conferiscono una marcia in più.

***Per 4 persone*: 1 rotolo di pasta brisée • 250 g di spinaci • 40 g di uvetta • 20 g di pinoli • qualche cucchiaio di latte • 2 uova • 1 cucchiaino di curry • olio extravergine • sale**
Fare appassire in padella gli spinaci con un po' d'olio, i pinoli, l'uvetta e il sale e lasciare insaporire il tutto fino a che la verdura non è cotta (basteranno pochi minuti). Stendere la pasta brisée nella tortiera e coprirla con la stagnola e con una manciata di fagioli (o altri legumi) secchi, in maniera che non bruci. Infornarla a 200° per 10 minuti e intanto sbattere le uova con il curry e il latte. Sfornare la base, togliere i fagioli secchi e la stagnola, mescolare gli spinaci alle uova e versare tutto il composto nel guscio di pasta. Far cuocere a 160° per altri 10-15 minuti.

POLPETTE DI FORMAGGIO

Deliziose per un aperitivo o un secondo vegetariano. Di polpette fritte ce ne sono tante, ma trovarne di buone come queste non è facile!

***Per 4 persone*: 100 g di ricotta • 200 g di pecorino non troppo stagionato • 3 uova • origano • menta • pangrattato • olio di semi • sale**
Mescolare in una ciotola la ricotta con il pecorino grattugiato, quindi aggiungere l'origano e la menta tritata. Unire 2 uova, mescolare ancora e poi completare l'impasto con 2 cucchiai di pangrattato, in modo da ottenere un composto che si può lavorare con le mani. Formare le polpette, passarle nell'uovo e poi nel pangrattato e infine friggerle in olio bollente. Salare prima di servire.

PANINI PATATE E SPECK

Ci sono mille modi per arricchire il cestino del pane. Provate questo: le patate ammorbidiranno l'impasto e lo speck, insieme alla scamorza, darà un gusto intenso e unico!

***Per 4 persone*: 500 g di farina • 1 bustina di lievito di birra • 250 g di patate • 100 g di speck a fette spesse • 100 g di scamorza affumicata • 1 tuorlo • olio extravergine • sale**

Lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate, quindi aggiungere la farina, il lievito, il sale e tanta acqua quanto basta per ottenere un panetto plastico e liscio. Unire lo speck e la scamorza tagliati a cubetti e continuare a impastare con le mani per qualche minuto. Formare dei piccoli panini e lasciarli lievitare per qualche ora già posizionati sulla placca da forno e coperti da un canovaccio. Una volta pronti, spennellarli con il tuorlo e un po' d'olio e cuocerli in forno a 220° per 10-15 minuti.

TORTA SALATA FRANCESE

Una torta salata leggermente "panosa", con il sapore intenso della pancetta e dei pomodorini secchi.

***Per 6 persone*: 100 g di farina • ½ bustina di lievito di birra • 100 g di burro • 100 g di grana • 150 g di pancetta a dadini • 16 pomodori secchi • 20 olive verdi • 3 uova • 3 cucchiai di latte**

Tagliare le olive e i pomodori secchi in pezzi (si possono anche tritare nel mixer). Cuocere la pancetta in padella senza condimento e asciugarla con la carta assorbente. In una ciotola sbattere le uova e aggiungere il burro fuso, la farina, il lievito, quindi il grana grattugiato e il latte e impastare bene. Lasciare riposare per un'ora, poi unire all'impasto il trito di olive e pomodori secchi e i dadini di pancetta. Riscaldare il forno a 180°, trasferire la pasta in uno stampo foderato di carta da forno, e infornare per circa 30 minuti. Servire tiepido.

POLPETTE DI TONNO

Seconda versione ancora più basic delle polpette di tonno che piacciono tanto ai bambini.

***Per 4 persone*: 150 g di tonno in scatola • 50 ml di latte • 50 g di pangrattato • 2 uova • 1 fetta di pancarré • prezzemolo • olio di semi • sale**

Ammorbidire la mollica di pane nel latte e sbriciolarla con le mani. Unire il tonno sgocciolato, amalgamare bene e aggiungere un uovo, un po' di prezzemolo e il sale, in modo da avere un composto abbastanza omogeneo. Preparare delle polpettine, passarle nell'uovo e nel pangrattato e friggerle in abbondante olio bollente. Salare prima di servire.

Torta salata cremosa di carciofi

TORTA SALATA CREMOSA DI CARCIOFI

Niente uova per questa quiche, ma molto molto sapore: il segreto sta nel matrimonio tra i carciofi e il mascarpone. L'ho preparata per il buffet della comunione di Matilde e ha riscosso un gran successo. L'ho cucinata la sera prima, poi, prima di portarla a tavola, l'ho rimessa nel forno con il formaggio di capra a fettine. Mia madre e mia sorella sono impazzite!

***Per 6 persone*: 1 rotolo di pasta brisée • 250 g di mascarpone • 100 g di grana • 100 g di buche de chèvre (formaggio di capra francese) • 6 carciofi • 2 patate • 1 bustina di zafferano • 1 spicchio d'aglio • maggiorana • prezzemolo • 1 limone • olio extravergine • sale**

Tagliare le patate a dadini. Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e lasciarli in acqua e limone in modo che non si anneriscano. Farli rosolare in padella con le patate, un po' di olio e uno spicchio d'aglio. Salare e aggiungere lo zafferano, sciolto prima in un poco d'acqua, la maggiorana e il prezzemolo tritato e cuocere coperto fino a che le verdure non sono diventate morbide. Quindi trasferire il tutto in una ciotola, unire il mascarpone e il grana e mescolare bene. Stendere la pasta in una tortiera, farcirla con il composto e cuocere in forno per 30 minuti a 180°. Sfornare la torta, completarla con il formaggio di capra a fette e ripassarla in forno per farlo sciogliere.

COCKTAIL DI GAMBERI RIMODERNATO

Negli anni '80 era l'antipasto per eccellenza: salsa rosa, una foglia di lattuga e via. Questa versione è leggermente rimodernata, perché al posto della maionese useremo dei tuorli sodi e una spruzzata di senape. Un omaggio a un grande, buonissimo classico!

***Per 2 persone*: 8 gamberoni freschi • 1 testa di lattuga piccola • 1 carota • 2 ravanelli • 2 cucchiai di ketchup • 2 cucchiai di senape • salsa Worcester • 2 uova • succo di ½ limone • 200 ml di olio di semi • sale e pepe**

Scottare i gamberi per un minuto in acqua bollente, scolarli e sgusciarli privandoli anche della testa. Preparare le uova sode bollendole per 10 minuti, raffreddarle sotto un getto di acqua fredda e sgusciarle. Passare attraverso le maglie di un colino i tuorli sodi e raccoglierli in una ciotola, poi amalgamare la senape e poco per volta l'olio, continuando a mescolare con una forchetta. Unire infine il succo di limone, un

pizzico di sale, il ketchup e poche gocce di salsa Worcester e mescolare ancora fino a ottenere una salsa cremosa. Pulire la lattuga, eliminando le foglie esterne, e spezzettarla grossolanamente; affettare la carota a julienne nel senso della lunghezza; ridurre i ravanelli a rondelle sottili. Distribuire le verdure in bicchieri grandi a coppa, sistemarvi i gamberi, condire con la salsa e ultimare con una macinata di pepe.

CROQUETAS DI MERLUZZO

Le tapas spagnole sono tutte deliziose. Si tratta di piccoli stuzzichini che in Spagna si servono insieme all'aperitivo e rallegrano la serata prima dell'ora di cena. Queste croquetas si possono cucinare con diversi ingredienti: al posto del merluzzo c'è chi ci mette il prosciutto tritato o gli spinaci oppure i calamari. La base fatta di besciamella solidificata, però, resta sempre la stessa e dona alla ricetta un gusto unico. Grazie a Francesca Di Maio che me l'ha insegnata.

***Per 4 persone*: 300 g di merluzzo decongelato • 500 ml di latte • 50 g di burro • 50 g di farina • 2 uova • 1 cipolla • pangrattato • olio di semi • olio extravergine • sale**
Affettare la cipolla e soffriggerla nell'olio d'oliva, quindi aggiungere il merluzzo tagliato a pezzetti e ben strizzato e salare. Cuocere fino a che il pesce non si sfalda, unire il burro e poi la farina e mescolare bene in modo da farla tostare: bisogna preparare una sorta di besciamella al merluzzo! Quando la farina è un po' tostata, aggiungere il latte tiepido e mescolare fino a che il composto non si addensa come, appunto, una besciamella. Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare e con le mani umide formare delle polpette leggermente schiacciate. Ripassarle nelle uova e nel pangrattato e friggerle in abbondante olio di semi bollente.

PULPO GALLEGO

Un'altra tapa spagnola è il polpo lessato e condito con tanta paprika. Lo potete servire con degli stecchini, in modo che ogni ospite si possa servire direttamente dal piatto da portata.

***Per 4 persone*: 1 kg di polpo • 1-2 patate lesse • paprika • prezzemolo • olio extravergine • sale**
Immergere il polpo in acqua a bollore non salata e lasciarlo cuocere per 45 minuti circa, fino a che non risulta morbidissimo. Una volta pronto, farlo raffreddare nella sua acqua e poi scolarlo. Tagliare il polpo e le patate a fettine sottili, alternarli sul piatto in un unico strato e condirli con olio, prezzemolo tritato, sale e tanta paprika.

PITTA CHICCULIATA

La pitta è una tipica focaccia calabrese ripiena di una deliziosa salsa di pomodoro, tonno, capperi e acciughe.

***Per 4 persone*: 500 g di pasta per pizza in panetto • 1 kg di polpa di pomodoro • acciughe sott'olio • 180 g di tonno in scatola • qualche cucchiaiata di olive nere denocciolate • 1 cucchiaio di capperi sotto sale • 1 uovo • 1 spicchio d'aglio • basilico • farina • olio extravergine • sale**

Far lievitare la pasta per pizza per 40 minuti, coperta con un canovaccio. Intanto preparare il sugo: rosolare l'aglio nell'olio, inclinando bene il tegame in modo che rimanga immerso, poi aggiungere la polpa di pomodoro, il basilico, i capperi, le acciughe, il tonno e le olive. Aggiustare di sale se necessario e cuocere per circa 30 minuti. Una volta lievitata la pasta, tagliarla in due panetti e stenderli con le mani o con il mattarello aiutandosi con un po' di farina per dar loro la forma di due dischi. Rivestire una teglia da forno, leggermente unta di olio, con uno dei due dischi, cospargerlo con il sugo e coprirlo con l'altro disco. Richiudere bene i bordi, spennellare la pitta con l'uovo e infornare a 200° per mezz'ora.

LE PUCCE

Questa ricetta è una delle tante che mi ha insegnato la mia cara amica Francesca La Torre. La cosa buffa è che erano anni che lei mi decantava la bontà di questi piccoli bocconcini di focaccia pugliese ripieni di pomodori, cipolle e olive, ma io continuavo a dimenticarmi il nome della ricetta e a perdere i foglietti dove mi appuntava le dosi e gli ingredienti. Cosa mi sono persa per tutto questo tempo!!! Le pucce sono veramente una delizia da provare. Brava Franci, come al solito!

***Per 4 persone*: 450 g di farina • 150 g di semola di grano duro • 200 g di olive taggiasche denocciolate • 10 pomodorini • 5 cipollotti • 500 ml di acqua calda • 1 panetto di lievito di birra • 1 cucchiaino di miele • 4 cucchiai di olio extravergine • 1 cucchiaino di zucchero • 1-2 cucchiai di sale • pepe**

In una ciotola versare le farine e il sale. Sciogliere in una tazzina d'acqua il lievito con lo zucchero e il miele, unirlo alle farine e cominciare a impastare versando l'acqua calda, fino a raggiungere una consistenza morbida ed elastica (più o meno come quella della pasta per pizza). Lavorare un po' l'impasto e lasciarlo lievitare per un'ora. Nel frattempo tagliare i cipollotti sottili e farli stufare con l'olio, i pomodorini

tagliati a metà e le olive e aggiustare con sale e pepe. Lasciare intiepidire il soffritto e, quando l'impasto è ben lievitato, incorporarlo lavorando bene fino a che tutto l'olio non è stato assorbito e la consistenza è diventata morbidissima ma omogenea. Disporre sulla placca da forno l'impasto a cucchiaiate, ognuna delle quali equivarrà a una puccia, formando dei panini. Infornare a 200-220° circa per 15-20 minuti.

CHIOCCIOLE AL GRANA

Ecco un'altra versione di semplici panini che si possono preparare agevolmente in casa. Questi, oltre ad avere un gusto delizioso, hanno anche una forma un po' particolare che li renderà ancora più invitanti.

***Per 4-6 persone*: 250 g di farina • 50 g di grana • 1 bustina di lievito di birra • 2 cucchiai di olio extravergine • 2 cucchiaini di zucchero • 2 cucchiaini di sale**
Mescolare la farina con il grana e il lievito, quindi aggiungere lo zucchero, il sale, l'olio e tanta acqua calda quanto basta per ottenere un composto liscio e omogeneo. Lavorare l'impasto con le mani per qualche minuto, creare dei rotolini e avvolgerli formando delle piccole chiocciole. Lasciare lievitare per circa un'ora, poi fare dei piccoli tagli sulla superficie dei panini e cuocerli in forno a 180° per circa 15 minuti.

CORNBREAD

Questo è un pane fatto con i chicchi di mais. Lo abbiamo cucinato quest'anno in trasmissione nel menù della festa del Ringraziamento americano, accanto al mitico tacchino ripieno. Nulla vieta però di servirlo anche in altre occasioni, dal momento che è davvero buonissimo e molto particolare.

***Per 4-6 persone*: 200 g di farina • 150 g di farina di mais fioretto • 100 g di mais in scatola • 160 g di yogurt • 50 ml di latte • 2 uova • 2 cucchiaini di lievito per dolci • 1 cucchiaio di succo di limone • 1 cucchiaio di sciroppo d'acero • 100 g di burro • ½ cucchiaio di zucchero di canna • 1 cucchiaino di bicarbonato • 2 cucchiaini di sale**
Mescolare le farine con il lievito, il bicarbonato e il sale. Frullare nel mixer i chicchi di mais e trasferirli in un'altra ciotola con lo zucchero di canna, lo yogurt, il latte, il succo di limone e lo sciroppo d'acero. Aggiungere le uova e sbattere per amalgamare bene gli ingredienti, anche se rimarranno alcuni grumi di mais. In ultimo unire le farine, mescolare bene e completare con il burro fuso, senza lavorare troppo il composto,

che deve rimanere grumoso. Versare in una pirofila rettangolare foderata di carta da forno, lisciare la superficie con la spatola e cuocere per 25-30 minuti, finché il pane non è ben dorato. Lasciarlo raffreddare nello stampo per 10 minuti prima di servire.

SFORMATO DI ZUCCHINE CON CAPRINO

Se volete servire uno sformato un po' particolare, questo è il vostro piatto. Si prepara al contrario come una tarte tatin: sopra alla base di zucchine bisogna aggiungere uno strato di caprino, cremoso e acidulo, e infine la sfoglia. Una volta cotto, si gira.

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 100 ml di besciamella • 4 zucchine • 4 cucchiai di grana • 2 caprini • 2 uova • 1 spicchio d'aglio • olio extravergine • sale**
Affettare le zucchine, rosolarle in padella con un filo d'olio e l'aglio, regolare di sale e farle ammorbidire a fiamma bassa. Quando sono cotte trasferirle in una ciotola, togliere l'aglio, frullarle e unire la besciamella, le uova e il grana. Foderare di carta da forno uno stampo da plum cake, poi versarci il composto e infornare a 180° per 40 minuti. Togliere dal forno, ricoprire con il caprino leggermente spalmato e sopra sistemare un rettangolo di sfoglia della misura giusta, precedentemente ritagliato. Cuocere per altri 15-20 minuti a forno ventilato, quindi lasciare raffreddare qualche minuto e rovesciare lo sformato su un piatto da portata.

VOL-AU-VENT

Che fatica imparare a fare i vol-au-vent! Ho provato in tutti i modi, ma poi sono stati Lorenzo Boni e Miguel Casas a svelarmi il trucco, che in realtà è semplicissimo… una volta che uno lo sa!

***Per 4-6 persone*: 2 rotoli di pasta sfoglia • 1 tuorlo**
***Per quelli alle verdure*: ½ broccolo • 2 cucchiai di piselli surgelati • 2 cucchiai di besciamella • 1 fetta di prosciutto cotto tagliata spessa • 50 g di fontina • sale e pepe**
***Per quelli al salmone*: 75 g di salmone affumicato • 250 ml di panna • succo di ½ limone • aneto • sale e pepe**
Ritagliare dei dischi dai rotoli di sfoglia con il bordo di un bicchiere. Disporne metà su una teglia e ritagliare gli altri all'interno con un bicchiere più piccolo, in modo da ottenere degli anelli. Spennellare con il tuorlo i dischi e sovrapporre i cerchi, spennellare ancora tutto, bucherellare con la forchetta e cuocere per 10 minuti a

200° in forno ventilato. Per i vol-au-vent al salmone mescolare la panna con il limone e regolare di sale e pepe. Per quelli alle verdure, invece, sbollentare i piselli e il broccolo a cimette separatamente in acqua salata, per 5 minuti. Scolarli. Tagliare a dadini la fontina e il prosciutto cotto, mescolarli insieme ai piselli e alla besciamella e regolare di sale e di pepe. Una volta pronti i vol-au-vent, farcirne metà con la salsa così ottenuta, disporre su ognuno una cimetta di broccolo e farli gratinare in forno a 180°. Lasciare intanto intiepidire gli altri vol-au-vent, poi riempirli con le fettine di salmone affumicato, versarci la panna e decorare con l'aneto.

SALATINI ALLE NOCCIOLE

Pasticcini salati di frolla alla nocciola, da sgranocchiare mentre si sorseggia un prosecco gelato. Una serata perfetta!

***Per 4 persone*: 200 g di burro • 200 g di farina • 200 g di grana • 50 g di nocciole • 2 uova • sale e pepe**

Tostare le nocciole in una padella per pochi minuti e tritarle al mixer fino a ottenere una granella molto fine. Mescolare la farina al burro lasciato ammorbidire e impastare, poi incorporare rapidamente il grana, le nocciole, le uova, il sale e il pepe, come se fosse pasta frolla. Fare riposare l'impasto in frigorifero per un'ora, quindi stenderlo con il mattarello in una sfoglia abbastanza sottile, aiutandosi con della di farina. Ricavarne dei biscotti, ritagliandoli con le formine apposite o il bordo di un piccolo bicchiere, disporli su una placca ricoperta di carta da forno e cuocerli a 180° per una decina di minuti. Sfornarli, lasciarli intiepidire e servirli.

FARIFRITTATA CON VERDURE

La farifrittata è una sorta di farinata con verdure molto sana e veramente appetitosa, perfetta per chi non può mangiare glutine ma anche per chi, come me, adora i piatti fatti con la farina di ceci. Grazie a Francesca Senette per la ricetta!

***Per 4 persone*: 150 g di farina di ceci • 300 ml di acqua • 3 porri • 2 carote • basilico • origano • peperoncino • olio extravergine • sale e pepe**

Preparare una pastella aggiungendo gradatamente alla farina di ceci l'acqua, in modo da non creare grumi e girando con una frusta. Salare, pepare, aggiungere un goccio d'olio e lasciare riposare per almeno 2 ore. Nel frattempo tagliare il porro a rondelle e le carote a julienne e farli appassire con un po' d'olio in padella a fiamma

Alle prese con gli involtini

dolce. A cottura ultimata aggiungere il basilico spezzettato, l'origano e il peperoncino a piacere. Trascorse le 2 ore riprendere la pastella, mescolarla, unire le verdure e cuocere il tutto come una normale frittata oppure in forno, foderando di carta da forno una teglia e facendo cuocere il composto a 180° per una mezz'ora.

FRITTELLE DELL'ORTO

Un antipasto o un contorno vegetariano da sbocconcellare tiepido, anche con le mani. A una frittella gonfia e dorata, ripiena di verdure tenere e dolci, non si dice mai di no!

***Per 4-6 persone*: 500 g di farina • 1 carota • 1 zucchina • ½ bustina di lievito • olio di semi • sale**

Mescolare la farina con il lievito sbriciolato, sale e tanta acqua quanto basta per avere una pastella spessa e senza grumi e lasciare lievitare coperta per 45-60 minuti. Dividerla in 2 ciotole, tagliare a fiammiferi le verdure e versare in una ciotola le carote e nell'altra le zucchine. Friggere gli impasti a cucchiaiate, in olio bollente. Una volta pronte, fare asciugare le frittelle su carta assorbente e salarle.

VERDURE CON FONDUTA DI TALEGGIO

Questo è proprio il tipo di aperitivo che piace a me: tante verdure gratinate da pucciare in una vellutata e saporita fonduta di taleggio. Se avete dei divani di pelle particolarmente pregiati, meglio portare questo piatto direttamente a tavola... il rischio macchie è altissimo!

***Per 4-6 persone*: 1 zucchina • 1 peperone • 1 carota • 1 broccolo piccolo • 3-4 cucchiai di pangrattato • olio extravergine • sale**
***Per la fonduta*: 150 g di taleggio • 60 ml di latte • 1 tuorlo**

Club sandwich p. 127

Panini al basilico p. 120

Tagliare le verdure a tocchetti, dividere i broccoli a cimette, raccogliere il tutto in una ciotola e condire con l'olio, il pangrattato e il sale. Trasferire il misto di verdure in una teglia coperta con carta da forno e infornare a 190° per 15 minuti, mescolando 1-2 volte per ottenere una doratura uniforme. Riscaldare il latte in un pentolino e toglierlo dal fuoco subito prima del bollore, quindi incorporare il tuorlo già sbattuto, amalgamando il tutto energicamente. Rimettere su fiamma bassa e mescolare fino a quando il composto non inizierà a ispessirsi. Quindi levare dal fuoco e aggiungere il taleggio a cubetti piccoli e continuare a mescolare finché il formaggio non sarà completamente sciolto (se necessario, riscaldarlo ai fornelli, sempre mescolando). Trasferire la fonduta nell'apposito recipiente con la fiamma al minimo, per mantenere la temperatura, e servirla con le verdure croccanti.

POMODORI VERDI FRITTI

... alla fermata del tram. Che bello quel film! Se non lo avessi visto almeno 100 volte, non mi sarebbe mai venuto in mente di cucinare questo delizioso contorno, che si sposa benissimo con qualunque tipo di carne.

***Per 4 persone*: 4 pomodori verdi • 100 g di farina • 100 g di farina di mais fioretto • 1 cucchiaio di zucchero • 1 uovo • olio di semi • sale**
Scaldare in una padella abbondante olio. Intanto tagliare i pomodori a fette spesse e preparare la panatura mescolando le farine con lo zucchero. Salare leggermente i pomodori, impanarli prima nell'uovo e poi nelle farine, friggerli, salarli e servirli subito.

BIGNÈ ALLA CREMA DI PROSCIUTTO

I bignè confezionati, una volta tolti dalla busta, sono un po' secchi e sicuramente poco appetitosi. Qual è il trucco? Bisogna farcirli per bene e poi lasciarli riposare anche alcune ore, in modo che la pasta si ammorbidisca e diventi soffice e burrosa.

***Per 4 persone*: 12 bignè • 150 g di prosciutto cotto • 2 cucchiai di ricotta • 1 cucchiaio di mascarpone • 2-3 gocce di succo di limone • sale**
Passare nel mixer il prosciutto, trasferirlo in una ciotola e unire la ricotta, il mascarpone, il succo di limone e una presa di sale. Lavorare il composto finché risulta omogeneo e cremoso, quindi tagliare la calotta superiore dei bignè, farcirli e ri-

chiuderli. Lasciare riposare in frigorifero per 2 ore, in modo che la pasta dei bignè si ammorbidisca.

COZZE AL GRATIN

Le cozze al gratin sono una vera golosità! Mi è capitato di prepararle con una piccola variante rispetto alla ricetta che segue: visto che non avevo pane secco che mi avanzava, ma una manciata di taralli saporiti e grissini, ho usato quelli per la panatura. Il risultato è stato ancora più saporito!

***Per 4-6 persone*: 1 kg di cozze • 50 g di pecorino • 2 spicchi d'aglio • 200 g di pangrattato • prezzemolo • ½ bicchiere di vino bianco • olio extravergine**
Pulire le cozze strappando il bisso, la barba attaccata alla cerniera del guscio, sciacquarle e metterle in padella con l'aglio e un goccio d'olio. Sfumare con il vino e cuocere col coperchio a fuoco vivace fino a che le conchiglie non si sono aperte, quindi lasciare intiepidire e filtrare attraverso un colino il sughetto. Eliminare la metà del guscio vuota e sistemare le metà con il mollusco su una placca da forno. Preparare la panure tritando il prezzemolo e mescolandolo con il pecorino, il pangrattato e un po' di acqua delle cozze, in modo da ottenere un composto umido, ma non bagnato. Riempire le conchiglie con le briciole di panure: io non ne riempio una per una, ma faccio cadere la panatura a pioggia sulle cozze, lasciando che ne vada un po' anche tra una conchiglia e l'altra. Il piatto sarà ancora più goloso. Completare con un filo d'olio e gratinare in forno pochi minuti, fino a che la panure non incomincia ad abbrustolirsi. Non aggiungere sale.

CROSTINI RADICCHIO E SCAMORZA

Pochissimo sforzo per questi crostini, che io servo d'inverno con una bella bottiglia di vino rosso e un tagliere di formaggi, accompagnati da marmellatine speciali.

***Per 2 persone*: 4-5 fette di pane integrale • 1 cespo di radicchio • 50 g di scamorza affumicata • 2 cucchiai di aceto • 1 scalogno • olio extravergine • sale e pepe**
Saltare in padella il radicchio tagliato a striscette con lo scalogno tritato e l'olio. Salare, pepare e stufare per 10 minuti con l'aceto. Quindi distribuire il radicchio sulle fette di pane, unire la scamorza a fettine e passare al grill per 5 minuti.

Cozze al gratin

PLUM CAKE DI FAGIOLINI

Golosissimo e sanissimo plum cake salato, ricco di fagiolini e di formaggio saporito. Potete anche presentarlo come un pane in cassetta da accompagnamento durante la cena.

***Per 4-6 persone*: 250 g di fagiolini • 250 g di farina • 100 g di Roquefort • 100 ml di latte • 50 g di gherigli di noci • 8 g di lievito istantaneo • 3 uova • 3 cucchiai di olio extravergine • sale**
***Per accompagnare*: insalatina mista di stagione • aceto balsamico • olio extravergine • sale**

Pulire i fagiolini, tagliarne 150 g a tocchetti e lasciare gli altri interi, cuocerli separatamente in acqua bollente salata per circa 5 minuti, quindi scolarli. Unire la farina con il lievito in una ciotola, aggiungere le uova sbattute, una presa di sale, il latte e l'olio e lavorare gli ingredienti con una frusta a mano, in modo da ottenere un impasto liscio, soffice e privo di grumi. Incorporare i fagiolini a pezzetti, il Roquefort sbriciolato e i gherigli di noce sminuzzati grossolanamente, rivestire uno stampo da plum cake con carta da forno, sistemarvi l'impasto e cuocere in forno caldo a 200° per circa 35 minuti. Una volta pronto, lasciare riposare per 5 minuti il plum cake, poi sformarlo e farlo raffreddare. Servirlo con i fagiolini rimasti e l'insalatina condita con olio, sale e aceto balsamico.

Il pandoro di Pisa!

AMERICAN BRUNCH

Non esistono regole o schemi convenzionali per il brunch, un rito goloso a metà strada fra la colazione e il pranzo, nato in America e riservato al piacevole relax dei tranquilli giorni di festa.

In questo caso la tavola è ispirata alla bandiera degli States: la tovaglia è color blu Cina e i due runner sono ricavati dal tessuto a righe bianche e rosse delle sdraio. I piatti e le ciotole bianche, in porcellana, sono appoggiati su grandi stelle di jeans, semplicemente ritagliate con le forbici da un modello ormai fuori uso. Conservare anche le tasche, che diventeranno degli spiritosi portaposa-

te. Davanti al piatto, bicchieri in vetro e mug, alternando i colori rosso e blu fra gli ospiti, e un immancabile sacchetto di marshmallow come segnaposto.
Munirsi di un grosso rocchetto di corda e rivestirlo di carta velina rossa, bianca e blu, ricreando una sorta di bandiera americana. Agganciare sul disco superiore alcuni portacravatta in plastica trasparente (facilmente reperibili in merceria, così come il rocchetto) e appendervi i tovaglioli per ogni commensale, nelle stesse tonalità usate per allestire la tavola. Appoggiare una palla di spugna da fioristi su un sottovaso alto almeno 2 cm e infilarci gerbere rosse e arancioni fino a ricoprire tutta la superficie.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Uova cremose in guscio di pane p. 197
- Muffin al cioccolato e burro di arachidi p. 235
- Pancake con frutta p. 106
- Biscotti abbracciati p. 230

PRIMI

ORECCHIETTE CON BRACIOLE

Le braciole altro non sono che dei meravigliosi involtini di carne con all'interno un ripieno di pancetta, pecorino, aglio e prezzemolo. Cuociono nel sugo e creano una salsa ricca e meravigliosa con la quale condire le classiche orecchiette pugliesi. Ricetta della nostra tennista numero uno Flavia Pennetta, campionessa anche in cucina.

***Per 4 persone*: 250 g di orecchiette • 1 bottiglia di passata di pomodoro • 1 cipolla • ½ bicchiere di vino bianco • olio extravergine • sale**
***Per le braciole*: 12 fette di carne di manzo tagliate sottili • 12 fette di pancetta dolce • pecorino • 1 spicchio d'aglio • prezzemolo**
Farcire ciascuna fetta di carne con una fettina di pancetta più o meno della stessa grandezza, l'aglio (se gradito, altrimenti se ne può mettere uno spicchio nel sugo) e il prezzemolo tritati e il pecorino grattugiato. Avvolgere la fetta di carne formando un semplice rotolino e fermarla con uno stecchino o con lo spago da cucina. Far rosolare gli involtini in una padella con l'olio e la cipolla affettata sottilmente, poi sfumare con il vino bianco, aggiungere la passata di pomodoro e far cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Una volta pronto, lessare le orecchiette e scolarle direttamente nel sugo con le bracioline. Completare con il pecorino a scaglie.

NIDI DI SPAGHETTI AL GRATIN

Idea di Lola Attomanelli, storica truccatrice delle veline di Striscia la Notizia! *Questa pasta gratinata è a dir poco celestiale. Immaginate una mega forchettata di spaghetti condita con un ricchissimo sugo al pomodoro, olive e capperi, completata con una cascata di burrata e gratinata al forno. Devo dire altro?*

***Per 4 persone*: 400 g di spaghettoni • 600 g di polpa di pomodoro • 1 burrata • 80 g di olive taggiasche • 40 g di capperi • grana • pangrattato • 2 spicchi d'aglio • basilico • olio extravergine • peperoncino • sale**

Soffriggere l'aglio schiacciato leggermente con l'olio, aggiungere la polpa di pomodoro, il basilico, un pizzico di peperoncino e salare. Tritare al coltello le olive e i capperi, aggiungerli al sugo e far cuocere coperto per una decina di minuti. Cuocere la pasta, scolarla molto al dente e ripassarla nel sugo a fuoco spento, poi formare dei nidi di spaghetti arrotolandoli su un forchettone e aiutandosi con un mestolo da brodo. Sistemare i nidi in una pirofila leggermente unta d'olio, aprire la burrata e riempire la sommità di ogni nido con una cucchiaiata del suo cuore morbido. Completare cospargendo la pasta con il rimanente della burrata, cioè la parte esterna, tagliata a pezzetti, il pangrattato e il grana. Gratinare in forno per 5 minuti.

TRIPPA AL POMODORO DELLA MAMMA

La trippa della mia mamma è la più buona che io abbia mai mangiato! Il segreto sta nell'estrema semplicità della preparazione. Niente fagioli, niente patate, solo trippa sceltissima, bianca e delicata, e pomodoro. E non pensate che si tratti di un piatto ipercalorico: la trippa, se cucinata in maniera leggera, non è per niente grassa.

***Per 4 persone*: 400 g di trippa • ½ lattina di polpa di pomodoro • 100 g di misto per soffritto surgelato • 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro • 2 spicchi d'aglio • grana • olio extravergine • peperoncino • sale e pepe**

Farsi preparare la trippa tagliata a striscioline sottili dal macellaio. Metterla in una padella con mezzo bicchiere d'acqua e lasciarla cuocere per 5 minuti, in modo che risulti più delicata di sapore e profumo. Poi rosolare in un'altra padella con un filo d'olio, il soffritto e l'aglio leggermente schiacciato. Aggiungere la trippa, salare e unire anche il peperoncino, la polpa (ma non troppa) e il concentrato di pomodoro e cuocere coperto a lungo, finché la trippa non diventa morbida, dopo circa 45 minuti. Fare in modo che una volta cotta il sugo non sia troppo liquido, in qual caso meglio alzare il fuoco e far asciugare un po' il condimento. Completare con tanto grana e con una spolverizzata di pepe.

CARBONARA MONFERRINA

Pur essendo di origine monferrina, ammetto la mia ignoranza: non avevo mai sentito questa ricetta fino a pochi mesi fa… e cosa mi sono persa! Si tratta di una sfiziosa alternativa alla classica preparazione romana con l'aggiunta degli asparagi, che io adoro, e la pasta all'uovo, sempre deliziosa.

***Per 4 persone*: 250 g di pappardelle all'uovo • 1 mazzo di asparagi • 50 g di pancetta affumicata • 1 cucchiaio di ricotta • 1 uovo • 1 tuorlo • 1-2 cucchiai di grana • 2 spicchi d'aglio • olio extravergine • sale e pepe**

Rosolare in una padella la pancetta con un filo d'olio e con l'aglio. Utilizzare solo le punte degli asparagi, tenendole però un po' lunghe, circa tre dita. Tagliarle a metà nel senso della lunghezza, metterle in padella con la pancetta, salare e aggiungere un po' d'acqua. Far cuocere con il coperchio per qualche minuto e intanto lessare la pasta. Sbattere l'uovo e il tuorlo con il grana, salare, pepare, unire la ricotta e mescolare bene. Togliere l'aglio dal sugo agli asparagi, quindi scolare le pappardelle e ripassarle in padella. A fuoco spento versare il composto di uova e ricotta e completare con una spolverizzata di pepe.

FARFALLE ALLA ZUCCA CON PINOLI E PROSCIUTTO

Classico piatto pensato per i bambini, che però piace tantissimo anche ai grandi e si presenta splendidamente!

***Per 3-4 persone*: 300 g di farfalle • 400 g di zucca • 80 g di prosciutto cotto a dadini • 2 manciate di pinoli • grana • 1 scalogno • 1 cucchiaino di brodo granulare vegetale • rosmarino • olio extravergine • sale**

Pulire la zucca e tagliarla a tocchetti. Tritare lo scalogno, farlo appassire in padella con l'olio, quindi unire la zucca. Salare e aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e un cucchiaino di brodo granulare per ammorbidirla. Unire il rosmarino e lasciare cuocere coperto per circa 10-15 minuti. Tostare i pinoli con il prosciutto cotto e ancora un po' di rosmarino in un altro padellino. Cuocere la pasta, scolarla e ripassarla nel sugo di zucca, poi aggiungere i pinoli e il prosciutto tostati. Completare ogni piatto con scaglie di grana.

Carbonara monferrina

CONCHIGLIE ALLE PATATE

Un piatto povero ma ricchissimo di gusto. L'accostamento di piccolissime patate fritte con la pasta è davvero vincente e il formato delle conchiglie, poi, fa sì che qualche patatina si vada a nascondere proprio al loro interno, creando una sorpresa gradita! La panure, infine, completa il tutto splendidamente.

***Per 4 persone*: 300 g di conchiglie • 2 patate • 3 fette di pane • 2 spicchi d'aglio • pecorino • basilico • rosmarino • olio extravergine • sale e pepe**

In una padella rosolare l'aglio un po' schiacciato con l'olio e aggiungere le patate tagliate a dadini piccoli. Unire il rosmarino, salare e far cuocere fino a che le patate non diventano ben colorite. Intanto privare il pane della crosta e tostarlo in forno o nel tostapane. Una volta pronto, farlo raffreddare e tritarlo con il basilico e l'olio in modo da creare una panure. Lessare la pasta, scolarla e ripassarla in padella con le patate. Completare con una spolverata di pepe, una manciata di pecorino e, se necessario, aggiungere un goccio d'acqua di cottura. Servire la pasta cosparsa con il crumble di pane.

MINESTRA DI RISO INTEGRALE E SOGLIOLE

Una zuppa sostanziosa ma sanissima, che lega insieme sapori e ingredienti originali. Da buona piemontese, avevo mangiato i topinambur sempre e solo come accompagnamento alla bagna cauda e invece devo dire che nella zuppa sono veramente perfetti.

***Per 4 persone*: 200 g di topinambur • 4 carciofi • 80 g di riso integrale • 80 g di farro perlato • 80 g di orzo perlato • 1 misurino di brodo granulare vegetale**
***Per le sogliole*: 350 g di filetti di sogliola • semi di sesamo • pangrattato • olio extravergine • sale**

Affettare i topinambur a rondelle, pulire i carciofi e tagliarli a spicchi. Mettere a bollire il riso integrale con il brodo granulare, dopo 10 minuti versare nella stessa pentola l'orzo e dopo 10 minuti ancora il farro, in modo che completino la cottura nello stesso momento. Far cuocere altri 10 minuti, poi aggiungere i topinambur e i carciofi, salare e lasciare sul fuoco per altri 10 minuti: le verdure devono essere morbide ma non sfatte. Nel frattempo tagliare a tocchetti i filetti di sogliola e impanarli con un misto di sesamo e pangrattato mescolati insieme. Sistemare il pesce su una placca foderata di carta da forno e condirlo con un filo di olio e sale. Farlo dorare in forno con il grill per 5 minuti. Servire la minestra nelle fondine con la sogliola.

MAC'N'CHEESE

Be'... qui molti italiani si indigneranno: «Ma come, noi, i maestri indiscussi della pasta, vogliamo copiare la ricetta americana dei maccheroni al formaggio?». Il fatto è che questo primo, che in America è un vero classico, è realizzato in una maniera davvero diversa da quella italiana di preparare la pasta, dunque vale la pena di essere provato come piatto etnico, golosissimo e formaggiosissimo! Non preoccupatevi se la salsa vi sembrerà esagerata: gli americani la mangiano proprio così, parola di Laurel Evans, che mi ha passato questa e altre super ricette!

***Per 4-6 persone*: 250 g di maccheroni • 200 g di pecorino • 250 g di groviera • 85 g di burro • 70 g di farina • 1 l di latte • 125 ml di panna fresca • noce moscata • paprika • sale e pepe**

Fondere il burro in una casseruola su fuoco medio, unire la farina e cuocere, mescolando, per un paio di minuti. Poi versare lentamente il latte caldo e, continuando sempre a mescolare, lasciare sobbollire per circa 3 minuti, in modo da avere una besciamella. Togliere dal fuoco, aggiungere la panna, il sale, la noce moscata, il pepe, circa ¾ del groviera e pecorino precedentemente grattugiati e mettere da parte. Cuocere i maccheroni al dente, 2 minuti meno di quanto indicato sulla confezione, scolare e unire alla salsa al formaggio in una ciotola capiente. Rimarrà un sugo molto liquido, ma è proprio come si serve in America: se la pasta fosse troppo sugosa, diminuire la dose di besciamella al formaggio. Trasferire in una pirofila imburrata o in cocottine individuali, cospargere con il groviera e il pecorino rimasti, la paprika e infornare per 20 minuti a 180°, finché la superficie non è dorata.

LASAGNE AI BROCCOLI

I broccoli, morbidi e saporiti, mescolati alla besciamella, al grana e al prosciutto cotto sono il condimento più goloso del mondo per variare le classiche lasagne. Serviti in questa veste vedrete che piaceranno anche ai bambini!

***Per 4 persone*: sfoglie di lasagne precotte (250 g) • 1 broccolo grande o 2 piccoli • 250 ml di besciamella • 1 spicchio d'aglio • 100 g di prosciutto cotto • 100 g di grana • 1 bicchiere circa di latte • olio extravergine • burro • sale e pepe**

Dividere i broccoli a cimette, lessarli in acqua salata lasciandoli leggermente al dente e ripassarli in padella con burro, un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Comporre le lasagne nella teglia imburrata disponendo: sfoglia, broccoli, besciamella,

pepe, prosciutto cotto e grana. Se necessario, allungare la besciamella con del latte. Fare un altro strato, poi, sull'ultimo, disporre soltanto i broccoli, la besciamella e il grana. Aggiungere ancora un po' di latte nei quattro angoli della teglia e infornare a 180° per circa 30 minuti.

LENTICCHIE CON POLPETTINE

Questa è un'idea che mi ha suggerito Barbara Boncompagni, autrice e consigliera preziosissima del mio programma. Io e la mia famiglia, compreso il piccolo Diego, amiamo molto la zuppa di lenticchie. Il bello di questo piatto è che tra le lenticchie si nascondono delle piccolissime polpettine, della dimensione di una biglia, fatte di formaggio e salsiccia! Un piatto unico davvero irresistibile.

***Per 4 persone*: 1 lattina di lenticchie precotte • ½ cipolla • 1 misurino di brodo granulare vegetale • rosmarino • concentrato di pomodoro • olio extravergine • sale**
***Per le polpettine*: 250 g di salsiccia • 100 g di brie • farina • olio extravergine**
Affettare la cipolla e rosolarla con un po' di olio. Aggiungere le lenticchie scolate, l'acqua poco sopra il livello delle lenticchie, il brodo granulare vegetale, il rosmarino e il concentrato di pomodoro e salare. Far cuocere la zuppa: deve essere abbastanza densa e poco brodosa, ci vorranno circa 15-20 minuti al massimo. Nel frattempo togliere la salsiccia dal suo budello e tritarla nel mixer insieme al brie. Modellare delle polpettine piccole come uova di quaglia, passarle nella farina e rosolarle in padella con un filo d'olio per pochi minuti. Una volta che la zuppetta sarà pronta, servirla in una ciotola con abbondanti polpettine.

CANEDERLI

Tipica ricetta dell'Alto Adige che io ho assaggiato la prima volta da adulta, ma che non ho più abbandonato. Perfetta per ritemprarsi nelle fredde giornate invernali o dopo una bella sciata in montagna.

***Per 4 persone*: 200 g di pane • 150 ml di latte • 100 g di speck • 2 uova • 40 g di farina • 1 cipolla • grana • prezzemolo • erba cipollina fresca • noce moscata • brodo granulare di carne • olio extravergine • burro • sale e pepe**
Ammollare il pane con il latte, aggiungere le uova, salare e pepare. Mescolare bene con le mani creando un impasto e lasciare riposare un po'. Intanto tritare lo speck

Orecchiette con braciole p. 146

Arancine p. 155

nel mixer con la cipolla, soffriggerli con il burro e l'olio e aggiungerli al composto di pane. Impastare ancora, unire il prezzemolo, la farina e la noce moscata. Modellare i canederli come delle polpette, passarli nella farina, quindi cuocerli in abbondante brodo di carne per 15 minuti. Il brodo si può semplicemente preparare con acqua e dado granulare. Servirli con una spolverata di grana ed erba cipollina tritata.

PASTA FREDDA CON VONGOLE E PESTO

Il problema di una pasta fredda alle vongole è fare in modo che anche la pasta abbia il sapore del pesce. Per tale ragione ho pensato di unire l'acqua di cottura delle vongole all'acqua di cottura della pasta: un piccolo trucchetto per una preparazione estiva davvero appetitosa. Una cucchiaiata di pesto, poi, rende il tutto ancora più omogeneo e profumato. Ma non esagerate, perché non è una pasta al pesto, è una pasta alle vongole!

***Per 4 persone*: 250 g di penne • 250 g di vongole surgelate • 600 g di pomodorini perini • 1 cucchiaio di pesto • 2 spicchi d'aglio • ½ bicchiere di vino bianco • basilico • olio extravergine • sale e pepe**

Rosolare l'aglio con un goccio d'olio inclinando bene la padella in modo da non bruciarlo. Aggiungere le vongole scongelate con la loro acqua, oppure metterle in padella ancora surgelate. Sfumare con del vino bianco e lasciare evaporare per un minuto circa. A questo punto passare le vongole in un colino e versare solo il sughetto direttamente nell'acqua dove cuocerà la pasta, così che prenda un buon sapore di pesce. Cuocere le penne al dente e nel frattempo mescolare in una ciotola le vongole con i pomodorini a tocchetti e il pesto. Scolare la pasta, unirla al sugo e completare con un filo d'olio, un po' di basilico spezzettato e pepe. Servire la pasta tiepida o fredda.

SPÄTZLE

Primo piatto tedesco, nell'aspetto simile a gnocchetti, ma nel sapore un po' più speciale! Si prepara facendo cadere una densa pastella attraverso lo schiacciapatate con i fori larghi direttamente in pentola. Il condimento poi è veramente irresistibile: burro, speck e salvia.

***Per 4 persone*: 250 g di farina • 3 uova • sale • olio extravergine • 120 ml di acqua • 3 fette di speck • burro • salvia**

Tagliare lo speck a striscioline e rosolarlo con il burro e la salvia in padella. Mescolare la farina con le uova, unire il sale, l'olio e gradualmente l'acqua, lavorando fino a ottenere un composto simile a una pastella densa. Versare una cucchiaiata di impasto nello schiacciapatate con i fori più grandi, quelli che servono per fare i passatelli; schiacciare e fare cadere gli spätzle direttamente nell'acqua bollente, tagliandoli col coltello man mano che scendono. Mi raccomando: bagnare ogni volta il coltello con l'acqua di cottura così la pasta non si appiccica. Una volta pronti, quando incominceranno a salire, scolarli con la schiumarola e ripassarli nella padella con lo speck.

LASAGNE AI CARCIOFI

I carciofi sono una delle verdure che preferisco: saltati in padella, alla romana, fritti in pastella, crudi in pinzimonio. In più hanno il pregio di rendere irresistibile qualsiasi preparazione, dal sugo per la pasta alla frittata fino allo sformato, per non parlare delle lasagne. In questo caso ho deciso di impreziosirle con del prosciutto cotto affumicato che ci sta benissimo.

***Per 4 persone*: 200 g di sfoglie per lasagne precotte • 700 g di besciamella • 150 g di prosciutto cotto affumicato • 6 carciofi • 2 spicchi d'aglio • 1 bicchiere di latte • grana • prezzemolo • olio extravergine • sale**

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e poi a fettine sottili. Saltarli in padella con olio, aglio, un po' di sale e prezzemolo fino a che non sono morbidi e, se necessario, aggiungere appena un goccio d'acqua. Se si usa la besciamella già pronta, dal momento che risulta molto densa, meglio allungarla con il latte. Versare della besciamella sulla base della teglia e creare le lasagne alternando uno strato di pasta, uno di besciamella, uno di carciofi, uno di prosciutto e un po' di grana. Proseguire fino a esaurimento degli ingredienti e completare con tanto grana. Cuocere a 180-200° per 20 minuti.

ARANCINE

Attenzione a non chiamarli arancini, come ho fatto io fino a quando la mia amica Giusi Battaglia, palermitana e ottima cuoca, mi ha corretto scandalizzata! Che differenza c'è con i romanissimi supplì? Quelli sono ripieni di mozzarella, mentre le arancine hanno un cuore di ragù e piselli. Quali sono i più buoni? Impossibile decidere!

***Per 4 persone*: 200 g di risotto giallo • 250 g di carne trita di manzo • 100 g di piselli surgelati • 2 uova • 1 confezione di misto per soffritto surgelato • 1 bicchiere di vino bianco • 2 cucchiai di concentrato di pomodoro • pangrattato • olio extravergine • olio di semi • sale**

In una padella preparare il soffritto con l'olio extravergine. Unire la carne, rosolare dolcemente e poi sfumare con il vino. Aggiungere il concentrato di pomodoro e i piselli, salare e far cuocere coperto per 20 minuti a fuoco basso, poi lasciare raffreddare. Prendere un pugno di risotto freddo nel palmo della mano, creare un incavo, riempirlo di ragù e richiudere formando una grossa polpetta di riso. Passare le arancine nell'uovo e poi nel pangrattato e friggerle in abbondante olio di semi bollente.

LASAGNE CON CREMA DI GORGONZOLA

Dal momento che la crema di queste lasagne è particolarmente ricca, ho aggiunto alla sfoglia una bella dadolata di patate che rende il tutto consistente e crea l'equilibrio perfetto dei sapori... per non parlare della croccantezza delle noci!

***Per 4 persone*: 4 sfoglie di lasagna • 400 g di panna fresca • 200 g di gorgonzola dolce • 50 g di gorgonzola piccante • latte • 30 g di gherigli di noci • 1 patata • burro • grana • sale**

Tagliare la patata a dadini piccolissimi e metterla a bollire in acqua con un pizzico di sale. Sciogliere il gorgonzola dolce in un pentolino con il latte e la panna a fuoco basso. Tritare grossolanamente le noci. Cospargere una teglia con la crema di gorgonzola, coprire con un foglio di lasagne, ricoprire con la crema e poi con le patate e il grana e proseguire fino a esaurimento degli ingredienti. Io uso una teglia grande quanto un foglio di lasagna così me ne bastano 4 per tutta la ricetta. In caso invece sia più ampia, usare 2 sfoglie un po' sovrapposte per ogni strato, ma attenzione ad aumentare anche le dosi della crema al formaggio. Completare l'ultimo strato con le noci, qualche ricciolo di burro e il gorgonzola piccante a dadini. Infornare a 180° per 20 minuti.

RICETTE
STEP
BY STEP

1

2

POMODORI CON IL RISO

Qui dovrei lasciare la parola a Fabio, che ci delizia da anni con questa ricetta. Ecco il copione che si ripete immancabilmente. Fabio torna a casa, si aggira per la cucina con aria enigmatica e poi se ne esce con la frase fatidica: «Ho deciso di fare i pomodori con il riso!». Di solito incomincia a cucinare troppo tardi, con il risultato che ci ritroviamo tutti affamatissimi davanti al forno, ad analizzare i benedetti chicchi di riso nella speranza che si ammorbidiscano e diventino commestibili. Quando il miracolo avviene, ecco che si prospetta la prova estrema: affrontare i pomodori a duemila gradi, ripieni di un riso che ha la temperatura della lava incandescente che fuoriesce dal vulcano. Devo ammettere, però, che quando si raffreddano, verso le undici di sera, sono davvero buonissimi!

***Per 4 persone*: 4 pomodori ramati • 150-200 g di riso • 3 patate • 1 spicchio d'aglio • rosmarino • prezzemolo • basilico • olio extravergine • sale e pepe**

Tagliare le calotte ai pomodori e tenerle da parte (1). Con un coltellino svuotare i pomodori e salarli (2). Frullarne l'interno e mescolarlo con il riso, l'aglio schiacciato, il prezzemolo, il basilico, sale e pepe e completare con un filo d'olio (3). Lasciare riposare almeno una mezz'oretta, poi eliminare l'aglio. Riempire i pomodori con una parte del composto, senza arrivare fino all'orlo, richiuderli con la loro calotta e sistemarli in una teglia coperta di carta da forno. Disporre le patate sbucciate e tagliate a spicchi tutto intorno ai pomodori, condire con olio e rosmarino, salare e completare con il riso al pomodoro avanzato, disposto a cucchiaiate sopra le patate (4). Cuocere in forno a 180° per 50-60 minuti. Dopo mezz'ora circa, per favorire la cottura del riso, aggiungere qualche cucchiaiata d'acqua e se necessario coprire con la stagnola. Mi raccomando: servire tiepidi!

3

4

Risotto rosso con quenelle di ricotta

RISOTTO ROSSO CON QUENELLE DI RICOTTA

Il risotto al sugo di pomodoro è sempre molto goloso, ma forse un po' troppo casalingo nell'aspetto e nel gusto per essere presentato a una tavolata di amici. Un insospettabile esperto di questo risotto è mio cognato Giorgio Gori, che ama cucinarlo alla sua famiglia. La mia idea per renderlo una portata elegante e un po' più ricercata è quella di mettere una quenelle, ovvero una pallina dalla forma allungata, di ricotta e grana a guarnizione del piatto. Così, mescolando, il formaggio si mantecherà deliziosamente con il resto del sugo.

***Per 3-4 persone*: 300 g di riso • 500 ml di passata di pomodoro • 50 g di grana • 1 misurino di brodo granulare vegetale • 1 bicchiere di vino bianco • 1 spicchio d'aglio • ½ cipolla • basilico • 30 g di burro • olio extravergine • sale**
***Per le quenelle*: 2 cucchiai di grana • 100 g di ricotta (va bene anche quella di capra)**
Tritare la cipolla e rosolarla in padella con l'aglio intero e un filo d'olio. Aggiungere il riso e farlo tostare, quindi sfumarlo con il vino. Scaldare un pentolino d'acqua con il brodo granulare. Unire al riso la passata di pomodoro, il sale e il basilico, allungare con il brodo continuando finché il risotto non arriva a cottura. Intanto mescolare il grana con la ricotta e tenere da parte. Spegnere il fuoco, mantecare il risotto con il burro e il grana e impiattare ogni porzione di riso con sopra una quenelle di ricotta.

RISOTTO AI PORRI E MERLUZZO CROCCANTE

Ecco un piatto unico o un primo ricco che si prepara in un attimo, ma fa molta scena. Un po' di merluzzo va nel risotto e un po' come guarnizione, a mo' di piccola irresistibile crocchetta.

***Per 4 persone*: 250 g di riso • 4 filetti di merluzzo • 2 porri • ½ bicchiere di latte • 1 misurino di brodo granulare vegetale • ½ bicchiere di vino bianco • pangrattato • olio extravergine • sale**
Tagliare i porri a rondelle sottili e soffriggerli con l'olio, poi unire 2 filetti di merluzzo, che in cottura si romperanno fino a diventare una specie di ragù. Fare scaldare un pentolino d'acqua e scioglierci il brodo. Aggiungere il riso al soffritto, farlo tostare, sfumare con il vino e portare a cottura bagnando con il brodo. Intanto, tagliare a metà e poi impanare gli altri 2 filetti di merluzzo nel pangrattato e rosolarli in padella con

un filo d'olio. Una volta pronto il risotto, aggiustare di sale, mantecarlo con il latte in modo da renderlo più cremoso e servirlo in ogni piatto con sopra un filetto croccante.

PASTA CON SALSICCIA E FUNGHI

Chi si immagina la prima ballerina della Scala come una persona che vive solo d'aria e sta perennemente a dieta, allora ha sbagliato tutto. La mia amica Marta Romagna, appunto prima ballerina alla Scala, proprio perché si allena tutto il giorno può permettersi di mangiare molto più di me. La sua pasta salsiccia e funghi è una vera bomba di bontà. L'ho preparata per il tavolo dei bambini a Natale e tutti i grandi hanno snobbato i miei gnocchi fatti con le patate viola per attingere al buffet dei più piccoli.

***Per 4 persone*: 400 g di mezzemaniche • 300 g di salsiccia • 100 g di funghi porcini secchi • 450 g di passata di pomodoro • 1 cipolla • grana • olio extravergine • sale e pepe**

Mettere i funghi secchi a bagno nell'acqua. Soffriggere la cipolla tritata con un goccio di olio, unire i funghi strizzati e tritati e fare rosolare ancora. Poi aggiungere la salsiccia spellata e spezzettata, quindi anche la passata di pomodoro. Salare, pepare e far cuocere per 20 minuti con il coperchio, in maniera che il sugo si restringa un po'. Nel frattempo lessare le mezzemaniche e, una volta pronte, condirle con il sugo (non è necessario ripassare la pasta in padella) e completare con il grana.

PASTA FREDDA ALLE MELANZANE

La pasta fredda può essere qualcosa di molto banale e un po' triste, oppure il piatto forte di un buffet. Bisogna però inventarsi qualcosa di originale. La pasta con tonno in scatola, pomodorini e mozzarella è davvero superata, anche se è la preferita di Fabio… Quella che vi propongo qui, invece, è ricca di gusti e consistenze diverse. Ci sono il pesto di rucola, i ceci e le melanzane grigliate, alcune mescolate con la pasta e alcune a guarnizione tutte intorno al piatto.

***Per 4 persone*: 250 g di fusilli • 420 g di ceci in scatola • 1 mazzetto di rucola • 2 melanzane • succo di 1 limone • 3 cucchiai di grana • olio extravergine • sale**

Tagliare le melanzane a rondelle, disporle sulla placca del forno, salare, condire

con un po' d'olio. Cuocere a 200° per 20 minuti circa, fino a che le melanzane non sono morbide. Eliminare il liquido di conservazione dei ceci, sciacquarli, sgocciolarli e cuocerli insieme ai fusilli, in modo che si ammorbidiscano. Intanto tritare la rucola nel mixer con una presa di sale, il succo di limone, 5-6 cucchiai d'olio, il grana e un goccio di acqua di cottura della pasta. Scolare ceci e fusilli, raffreddarli sotto l'acqua fredda e condire con un filo d'olio. Tagliare metà delle melanzane a dadini, aggiungerli alla pasta, unire anche il pesto di rucola e mescolare bene. Presentare il piatto con le altre melanzane a rondelle sui bordi a guarnire.

SPAGHETTI TONNO E AGRUMI

Abbinamento fresco e profumato, per una pasta da gustare in riva al mare!

***Per 4 persone*: 300 g di spaghetti • 200 g di filetto di tonno fresco • 1 pompelmo rosa • 1 arancia • 1 lime • 1 spicchio d'aglio • 1 cucchiaino di salsa Worcester • prezzemolo • olio extravergine • sale e pepe**

Grattugiare la scorza del lime. Sbucciare lo spicchio d'aglio, schiacciarlo e farlo rosolare dolcemente per 2-3 minuti in una padella con l'olio. Spremere il succo dell'arancia, del pompelmo e del lime unendoli tutti insieme. Tagliare il tonno a dadini piccoli e cuocerlo in padella con la scorza di lime e un goccio d'olio per appena un minuto. Aggiustare di sale, sfumare con la salsa Worcester e il succo degli agrumi e continuare la cottura per 3-4 minuti. Lessare la pasta al dente, scolarla e farla saltare col sugo in padella. Spolverizzare con il prezzemolo tritato, completare con una macinata di pepe e servire.

MEZZEMANICHE ALL'ORIENTALE

L'abbinamento curry-gamberoni è sempre vincente. Nella pasta riesce a dare un'impronta lievemente orientale che rende il piatto ancora più interessante.

***Per 2-3 persone*: 200 g di mezzemaniche • 500 g di gamberoni • 100 ml di latte • 4 porri • 1 cucchiaino di curry • olio extravergine • sale e pepe**

Affettare a rondelle sottili i porri e farli rosolare in padella con dell'olio, poi aggiungere mezzo bicchiere d'acqua in modo che non brucino ma diventino morbidissimi. Frullarli con il latte e condire con curry, sale e pepe. Sgusciare i gamberi, tenendone da parte due con la testa per la guarnizione. Versare la crema di porri in una padella con i gamberi puliti e far cuocere appena un minuto in modo che non diventino duri.

Lessare le mezzemaniche e, poco prima di scolarle, far sbollentare nella stessa acqua i gamberi con la testa tenuti da parte. Una volta che la pasta è pronta, ripassarla in padella con la salsa, guarnire con i gamberi interi e servire.
PS: se si vuole ottenere un sapore più intenso si può far rosolare le teste dei gamberi con dell'olio e uno spicchio d'aglio, sfumare con un po' di vino e poi allungare con un bicchiere d'acqua. Questo fumetto, che deve cuocere per 15 minuti e poi venire filtrato, può essere unito ai porri al posto dell'acqua.

MINESTRINA DI SOGLIOLA

Questo è un tipico piatto povero della tradizione romagnola. L'ho gustato da Gher, ottimo ristorante sul porto di Riccione, e mi sono fatta dare subito la ricetta. I bambini impazziscono quando la preparo… e non solo loro!

***Per 4 persone*: 100-150 g di quadrucci all'uovo (1 manciata a persona) • 4 filetti di sogliola • 5-6 pomodorini • crostini di pane • 1 spicchio d'aglio • prezzemolo • olio extravergine • sale**
In una pentola soffriggere l'aglio con l'olio. Non appena sarà morbido, unire i pomodorini tagliati a dadini e far cuocere per qualche minuto. Poi aggiungere i filetti di sogliola, aggiustare di sale e rosolare ancora per qualche minuto. Allungare con qualche mestolo d'acqua, portare a bollore, dunque lessarci i quadrucci. Una volta che la pasta è cotta, servire nei piatti la minestra, che deve essere densa, con un po' di prezzemolo tritato e qualche crostino di pane.

FUSILLI AL TONNO E TARALLI

Ci sono mille modi di preparare la pasta con il tonno fresco. Questa salsa è molto particolare, intensa e speziata grazie alla soia, allo zenzero e ai pomodorini secchi, che io in realtà metterei dappertutto! A dare il tocco finale, invece del pangrattato abbrustolito, ci pensano i taralli sbriciolati.

***Per 4 persone*: 300 g di fusilli • 250 g di tonno fresco • 7-8 pomodori secchi • taralli • 2 cucchiai di salsa di soia • 1 limone • zenzero fresco qb • menta • olio extravergine • sale e pepe**
Tagliare il tonno a dadini. Scaldare in un wok o in una padella antiaderente 2 cucchiai di olio, unire lo zenzero affettato sottilmente, il pesce e grattugiarci sopra anche la scorza di limone. Fare rosolare a fiamma vivace per 2-3 minuti, spegnere e, se

Minestrina di sogliola

gradito, completare con piccole foglie di menta intere. Sminuzzare i pomodori secchi, frullarli con 2 cucchiai di salsa di soia, uno di succo di limone e 4 di olio, poi regolare di sale e pepe. Intanto cuocere i fusilli e scolarli al dente. Condirli in una ciotola grande con la salsa di pomodori e il tonno e completare con i taralli sbriciolati prima di servire.

LASAGNE FUMÉE

Come reinterpretare le classiche lasagne al sugo rosso? Innanzitutto eliminando la besciamella e sostituendola con la ricotta, poi dando quella sferzata di gusto con una pioggia di scamorza affumicata!

***Per 4 persone*: sfoglie di lasagne precotte (250 g) • 150 g di scamorza affumicata • 600 ml di passata di pomodoro • 400 g di ricotta • 80 g di grana • 1 cipolla • basilico • olio extravergine • zucchero • sale**

Affettare la cipolla e rosolarla con un po' di olio, poi aggiungere la passata di pomodoro e il basilico. Salare, unire un pizzico di zucchero e far cuocere per mezz'ora coperto. Intanto grattugiare la scamorza con la grattugia a fori larghi e tenere da parte. Mescolare la ricotta con il grana e quasi tutto il sugo preparato. Stendere sul fondo di una pirofila un mestolo del sugo rimasto, proseguire a strati con la lasagna, il composto di pomodoro e ricotta, la scamorza grattugiata, fino a terminare gli ingredienti. Concludere con uno strato di sugo di pomodoro, qualche cucchiaiata di sugo di pomodoro e ricotta, il grana e la scamorza, e cuocere a 200° per 30 minuti.

STROZZAPRETI AL RAGÙ

Questa ricetta arriva da Martina Colombari, romagnola di Riccione. Anche se lei stessa ha ammesso di non amare molto la cucina, quando si è cimentata in questa tradizionalissima preparazione è stata bravissima! Il gesto di arrotolare gli strozzapreti sui palmi delle mani è antico e divertente. Vi consiglio di condividerlo con il resto della famiglia, così tutti parteciperanno alla preparazione del piatto.

***Per 4-6 persone*: 500 g di farina • 1 uovo**

***Per il ragù*: 250 g di carne trita di manzo • 1 confezione di misto per soffritto surgelato • 1 bicchiere di vino bianco • 1 bicchiere di passata di pomodoro • grana • olio extravergine • sale**

Preparare il soffritto in una padella con l'olio, unire la carne, rosolare dolcemente

La spesa

e poi sfumare con il vino. Aggiungere il sugo di pomodoro, salare e far cuocere per 20 minuti a fuoco basso coperto. Disporre la farina a fontana, cioè facendo un buco nel mezzo e versarci l'uovo. Incominciare a sbattere con la forchetta, aggiungere gradatamente l'acqua e impastare con le mani, fino a ottenere un impasto elastico. Stendere la pasta con il mattarello, ritagliare delle strisce, quindi attorcigliarle strofinandole tra i palmi delle mani e strapparne dei pezzetti per formare gli strozzapreti. Lessarli e servirli con il ragù e il grana.

RISOTTO DI DIEGO

Ho mangiato questo piatto più di una volta a casa di Diego Abatantuono. Serate davvero memorabili, sia per il livello del risotto sia per quello delle risate a tavola! Si tratta di un risotto preparato con una sorta di ragù bianco insaporito da una spruzzata di soia. Si può fare con la carne di manzo o con la salsiccia. Che dire, eccezziunale veramente!!!

***Per 2-3 persone*: 250 g di riso • 300 g di carne trita di manzo o di salsiccia • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • brodo di carne • 1 tazzina da caffè di salsa di soia • 1 bicchiere di vino bianco • grana • rosmarino • olio extravergine • sale**

Tritare la cipolla, soffriggerla con l'olio e uno spicchio d'aglio lasciato intero. Aggiungere la carne, salare e rosolare leggermente, come se fosse un ragù. Quindi unire anche il riso, farlo tostare, sfumare con il vino, aggiungere il rosmarino e portare a termine la cottura con il brodo. In ultimo, quando il risotto è quasi pronto, irrorare con la salsa di soia. A fuoco spento mantecare con il grana e servire.

STRASCINATI CON BROCCOLETTI E FONDUTA

Un'idea semplicissima eppure di grande effetto: cimette di broccoli e strascinati lessati insieme e poi mescolati a una ricchissima fonduta di taleggio. D'inverno è davvero un piatto ideale!

***Per 4 persone*: 400 g di strascinati • 400 g di broccoletti • 250 g di taleggio • 150 ml di latte • 20 g di burro • 1 tuorlo • grana • noce moscata • olio extravergine • sale e pepe**

Tagliare il taleggio a dadini e farlo fondere a bagnomaria in un pentolino con il burro e il latte, incorporare il tuorlo, e fare cuocere per una decina di minuti. Togliere il composto dal fuoco e intiepidirlo leggermente aggiungendo un mestolino di acqua fredda. Eliminare dai broccoletti la parte più dura del gambo, tagliare a dadini il

resto e separare le cimette. Tuffare i broccoletti in acqua bollente salata e, quando riprende l'ebollizione, unire gli strascinati. Distribuire la fonduta nei piatti, scolare la pasta e i broccoli, suddividerli nei piatti e mescolare con la fonduta. Completare con un filo d'olio, la noce moscata, il pepe e il grana.

LASAGNE VEGETARIANE

Le lasagne vegetariane sono ormai un classico quasi come quelle al ragù. Le mie hanno alcune particolarità che ho ottimizzato negli anni: niente besciamella ma una crema di robiola, della mozzarella che rende il tutto filante e qualche piccola goccia di pesto per profumare il tutto.

***Per 4-6 persone*: lasagne fresche (250 g) • 1 melanzana • 1 peperone rosso • 2 porri • 2 zucchine • 400 g di robiola • 1 mozzarella • pesto qb • 1 bicchiere di latte • grana qb • olio extravergine • sale**

Affettare la mozzarella e tagliare la melanzana, il peperone e le zucchine a dadini. Far rosolare il porro ad anelli in una padella con un po' di olio, aggiungere i peperoni e le melanzane e dopo 10 minuti anche le zucchine. Salare e far cuocere con il coperchio fino a che tutte le verdure sono cotte ma non sfatte. Mescolare la robiola con il grana e il latte e salare: il composto deve avere la consistenza di una besciamella. Cospargere di crema di robiola una teglia da forno e comporre gli strati della lasagna con pasta, crema, verdure, mozzarella, grana e qualche cucchiaiata di pesto. Fare cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

GNOCCHI DI PANE

A me basta dire «gnocchi» e sono contenta, perché si tratta del mio piatto preferito. Questi, poi, sono davvero particolari, golosi e ottimi per il riciclo del pane avanzato.

***Per 4 persone*: 400 g di pane raffermo • 200 g di farina • 100 g di prosciutto di Praga • 100 g di formaggio dolce tipo Galbanino • 2 bicchieri di latte • 2 uova • prezzemolo • sale e pepe**

***Per condire*: 1 spicchio d'aglio • salvia • grana • burro • olio extravergine**

Tagliare il pane a dadini, metterlo in una ciotola e bagnarlo con il latte. Lasciarlo così finché non si è ammorbidito, mescolando ogni tanto in modo che si imbeva completamente di latte. Una volta pronto (ci vorranno circa 15-30 minuti), strizzarlo e unirvi il prosciutto tritato nel mixer, le uova e il formaggio dolce grattugiato.

Spaghetti and meatballs

Si può anche scegliere un formaggio più saporito, basta che si possa grattugiare. Aggiungere anche un cucchiaio di prezzemolo tritato e la farina necessaria per ottenere un impasto consistente e non appiccicoso. Insaporire con sale e pepe e lavorare il composto con le mani, fino ad amalgamarlo bene; poi, con le mani infarinate, formare dei rotolini. Tagliarli a cilindri, come si fa per gli gnocchi di patate, e modellare ognuno di essi dandogli una forma leggermente ovale. Rosolare a fuoco dolce il burro con la salvia, uno spicchio d'aglio e un goccio d'olio. Lessare gli gnocchi e scolarli con la schiumarola quando vengono a galla. Ripassarli in padella con il condimento e servire con tanto grana.

SPAGHETTI AND MEATBALLS

Immaginatevi Lilli e il vagabondo del famoso film d'animazione Disney che mangiano lo stesso spaghetto fino a che non si baciano. Il piatto fumante che hanno sotto il loro grazioso musetto è proprio quello di spaghetti and meatballs, cioè polpette di carne. I bambini ne vanno matti, lo preferiscono anche al ragù. Il sugo rosso che cuoce con le polpette acquista un profumo, un sapore e una consistenza ineguagliabili!

***Per 6 persone*: 500 g di spaghetti alla chitarra • 200 g di manzo macinato • 100 g di maiale macinato • 100 g di vitello macinato • 800 ml di passata di pomodoro • 3 fette di pancarré • 1 uovo • ½ bicchiere di latte • 1 spicchio d'aglio • 1 cipolla • basilico • grana • olio extravergine • sale**

Preparare il sugo rosolando l'aglio schiacciato e la cipolla tritata con un po' d'olio. Aggiungere la passata di pomodoro, il sale, il basilico e cuocere coperto fino a che non arriva a bollore, nel frattempo fare le polpette. In una ciotola spezzettare il pane e mescolarlo con il latte per ammorbidirlo, unire le carni e l'uovo, il sale e lavorare bene il tutto. Con il composto formare delle polpette abbastanza piccoline, metterle nel sugo e continuare la cottura col coperchio per una trentina di minuti. Lessare la pasta e, una volta pronta, condirla con il sugo e le polpette. Completare con il grana e servire.

PASTICCIO DI GNOCCHI AL FORNO

Di nuovo gnocchi, al pomodoro, semplici e appetitosi. Per renderli ancora più ricchi in questo caso arrivano la gratinatura, come se si trattasse di una pasta al forno, e il sapore intenso che viene dalla provola e dalla scamorza. Grazie a Caterina Balivo per la ricetta!

***Per 4-6 persone*: 600 g di patate • 200 g di farina • 1 tuorlo • sale**
***Per condire*: 500 ml di passata di pomodoro • 4 fette di provola • 80 g di scamorza affumicata • 1 cipolla • basilico • grana • olio extravergine • sale**
Rosolare la cipolla tritata in padella con un po' di olio, aggiungere la passata, aggiustare di sale e cuocere coperto per 15-20 minuti. Lessare le patate, schiacciarle con lo schiacciapatate in una ciotola, poi unire il tuorlo, la farina e un pizzico di sale. Incominciare a impastare e creare un composto morbido e non appiccicoso con cui formare dei rotolini. Tagliare gli gnocchi e cuocerli in acqua bollente. Quando vengono a galla tirarli su con la schiumarola, disporli in una teglia e condirli con il sugo rosso. Aggiungere la provola a fette, la scamorza affumicata grattugiata e completare con il grana e il basilico. Infornare e cuocere a 200° per 20 minuti.

ROTOLINI AROMATICI

Ecco una maniera alternativa per utilizzare le sfoglie di lasagne: niente cannelloni, ma suggestive roselline gratinate al formaggio.

***Per 6-8 persone*: 600 g di lasagne fresche • 500 g di ricotta • 100 g di grana • 400 g di besciamella • 20 foglie di basilico • 1 rametto di timo • 1 uovo • ½ bicchiere di latte • olio extravergine • noce moscata • grana • sale e pepe**
Frullare nel mixer il timo con le foglie di basilico e 2 cucchiai di olio, fino a ottenere un trito grossolano. Travasarlo in una ciotola e mescolarlo con la ricotta, il grana, un pizzico di sale e la noce moscata. Spalmare una sfoglia intera di lasagna con uno strato di crema di ricotta, arrotolarla, poi tagliarla a tronchetti lunghi circa 4 cm e procedere nella stessa maniera anche con le altre sfoglie, fino a esaurimento degli ingredienti. Versare metà della besciamella sul fondo di una pirofila, disporvi i tronchetti di pasta in piedi, ben affiancati, e coprirli con la besciamella rimanente, leggermente diluita con del latte. Cospargere con il grana e infornare a 180° per 25 minuti, i primi 10 tenendo coperti i rotolini con la stagnola, poi scoperti finché la

Strozzapreti al ragù p. 164

Lasagne vegetariane p. 167

superficie non sarà dorata. Portare in tavola ben caldo, direttamente nella pirofila di cottura.

TIMBALLO DI TAGLIATELLE CON POLPETTINE

Questa è una ricetta che arriva da mio fratello Roberto, grandissimo viaggiatore nei luoghi più sperduti del mondo. Con la sua moto ha percorso le strade più pericolose dell'Africa, dell'Asia e del Medio Oriente, scrivendo poi romanzi avvincenti e documentatissimi. Ebbene, da lui ci sarebbe da aspettarsi la ricetta di una bistecca di coccodrillo o almeno un couscous… e invece no. Ecco il più classico dei timballi partenopei, un nido di tagliatelle che nasconde al suo interno una sorpresa buonissima: polpette e piselli. Forse proprio il tanto viaggiare gli ha fatto apprezzare ancora di più la cucina del suo Paese!

***Per 6-8 persone*: 500 g di tagliatelle all'uovo • 250-300 g di piselli in scatola • 1 mozzarella • brodo granulare vegetale • 1 cucchiaio di estratto di carne • grana • pangrattato • burro • sale**
***Per le polpettine*: 1 pagnottina rafferma • 120 g di carne di manzo macinata • 50 g di grana • 1 uovo • ½ bicchiere di latte • olio extravergine • sale**
Ammollare il pane con il latte e aggiungerlo alla carne assieme all'uovo, al grana e al sale. Impastare, formare delle polpettine molto piccole, quindi cuocerle rosolandole con un po' d'olio in una padella antiaderente. Imburrare e impanare con il pangrattato una pirofila. Ripassare i piselli in padella con il burro e un pizzico di estratto di carne. Lessare le tagliatelle in acqua bollente salata, scolarle e poi condirle con un mestolo circa di brodo e un'abbondante dose di burro e grana cercando di mantenerle sugose e non asciutte (in caso unire altro brodo). Versare un terzo delle tagliatelle nella pirofila, creare un buco al centro, quindi versarci le polpette, i piselli e la mozzarella tagliata a fette. Ricoprire con le tagliatelle rimaste e completare con qualche fiocchetto di burro e il pangrattato. Infornare a 180° per 20 minuti.

AVEMARIE DELLA CONTESSA

La contessa in questione è Marta Marzotto, una donna affascinante e una grandissima padrona di casa che detta mode e stili da sempre. Ebbene, questa pasta corta allo zafferano, cucinata come un risotto, è un delizioso piatto con cui Marta ama viziare i suoi ospiti quando è in montagna… naturalmente a Cortina! O Saint Moritz?

RICETTE
STEP
BY STEP

1

2

PASSATELLI IN BRODO

Sono il piatto forte della mia cara amica Cristina Pistocchi. Spesso, la domenica sera, ci invita a cena a gustare questa delizia romagnola ed è sempre un modo golosissimo di chiudere il weekend. È un piatto facile da preparare, ma che nasconde qualche piccolo segreto che Cristina mi ha generosamente svelato!

***Per 6-8 persone*: 50 g di pangrattato • 150 g di grana • 1 cucchiaio di farina • scorza di 1 limone • noce moscata • 2 uova • sale**
***Per il brodo*: 1 pezzo di biancostato • 1 pezzo di muscolo di manzo • 1 pezzo di pollo • 2 carote • 1 costa di sedano • 1 pomodoro**

Preparare il brodo mettendo a bollire il biancostato e il muscolo con carote, sedano e pomodoro. Dopo 2 ore di cottura aggiungere il pollo e far cuocere un'altra mezz'oretta. Una volta pronto, sgrassarlo facendolo passare attraverso un colino foderato di carta assorbente. Mescolare il pangrattato con il grana, aggiungere la farina, la scorza di limone grattugiata, la noce moscata e il sale e unire le uova (1-2). Impastare il tutto e aggiustare di pangrattato se l'impasto sembra troppo appiccicoso (3). Creare con l'impasto 2 palle grandi più o meno come quelle da tennis e metterle una alla volta all'interno dello schiacciapatate con i fori larghi (quelli fatti apposta per i passatelli). Schiacciare lasciando cadere i passatelli direttamente nel brodo in ebollizione e tagliandoli con un coltello man mano che escono (4). Quando salgono in superficie vuol dire che sono pronti.

3

4

***Per 2-4 persone*: 250 g di avemarie • 2 bustine di zafferano • ½ bicchiere di panna fresca • 1 confezione di misto per soffritto surgelato • 1 misurino di brodo granulare vegetale • 1 midollo • 1 bicchiere di vino bianco • olio extravergine • burro • grana • sale**

Tritare il misto per soffritto surgelato (si possono usare anche cipolla, carota e sedano freschi) nel mixer fino a ridurlo quasi a una crema, poi rosolarlo con l'olio. Preparare il brodo vegetale e versarne qualche cucchiaio sul soffritto, affinché non si bruci. Unire la pasta, quindi, come se fosse un risotto, farla tostare, sfumare con il vino e continuare la cottura versando poco per volta il brodo. Quando le avemarie sono quasi pronte, aggiungere anche lo zafferano e la panna. Intanto in una padella caldissima scottare il midollo pochi secondi per lato, altrimenti si scioglie completamente. Mantecare la pasta con il burro e il grana e servire completando ogni piatto con un pezzetto di midollo.

FRITTATA DI SOPHIA

La frittata di pasta è un gustosissimo piatto del riciclo tipico del Sud Italia. Mi ricordo che la prima volta che l'ho proposto in tv il mio direttore, Mario Giordano (piemontese come me), era inorridito! Io invece trovo sia una ricetta molto buona, perché la pasta fritta resta croccante come se fosse gratinata e le uova, il prosciutto e il formaggio rendono il tutto ancora più irresistibile. E poi questa è la ricetta di Sophia Loren... o almeno così si dice!

***Per 2-3 persone*: 100 g di spaghetti al sugo rosso o al ragù • 50 g di grana • 4 uova • 4 fette di prosciutto cotto • 1 mozzarella • olio extravergine • sale e pepe**

Sbattere le uova con pepe, sale e grana. Unire i dadini di mozzarella, il prosciutto cotto a pezzetti e poi la pasta condita con il ragù o il sugo di pomodoro, mescolando bene. Fare scaldare in padella l'olio e, quando è bollente, versarci il tutto. Cuocere la frittata a fiamma bassa con il coperchio, facendo dorare uniformemente la base, poi, aiutandosi con un coperchio, girarla e cuocerla anche dall'altra parte. Quando su entrambi i lati della frittata si è formata una bella crosticina dorata, rovesciarla su un piatto e servirla tiepida.

Frittata di Sophia

TAVOLE
A TEMA

CENA IN TERRAZZO

Contrasti tenui e romantici per una cena in terrazzo tutta nei toni del rosa. I runner, disposti a croce, creano quattro spazi in cui sistemare il necessario per ogni ospite.

Il sottopiatto avrà lo stesso tono della tovaglia, mentre piatti piani e fondi sono in porcellana bianca. I portatovaglioli sono fermagli in acciaio, modellati a forma di libellula. Le posate, per esaltare questo grazioso equilibrio cromatico, hanno manici in plastica color cipria.

Ogni commensale ha davanti a sé due bicchieri fatti a stelo: uno più alto e affusolato per il vino e uno più basso e largo per l'acqua.

Aiutandosi con la colla vinilica, rivestire con grande precisione dei barattoli di vetro, di diverse forme e dimensioni, con della carta di riso dalle tonalità tenui. Chiudere la carta, oltre il collo del contenitore (ma senza tapparlo), con dei nastri di raso, e adagiare all'interno una piccola candela accesa.

L'ideale centrotavola è una lanterna provenzale bianca, al cui interno posizionare una composizione floreale. Da questa, far partire dei rami di edera lungo i runner e disporre tra le foglie dei piccoli portacandele di vetro.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Polpo imbottigliato p. 271
- Spaghetti gratinati in pagnotta p. 290
- Seppioline una tira l'altra p. 75
- Torta amalfitana di ricotta e pere p. 337

SECONDI

POLENTA AI DUE SUGHI

Noi piemontesi siamo cresciuti a latte nel biberon e polenta concia! Cos'è la seconda? È la polenta condita con i formaggi e meravigliosamente saporita che scalda gli inverni freddi del Nord. Qui di seguito troverete 2 fenomenali e semplici ricette. La polenta con il ragù di funghi, dunque con un delizioso sughetto al pomodoro, e una polenta ripassata in forno e gratinata, divisa in strati e resa filante e irresistibile da una cascata di formaggi.

***Per 4-6 persone*: 1 confezione di polenta istantanea • burro • sale**
***Per il ragù di funghi*: 300 g di funghi surgelati • 150 g di misto per soffritto surgelato • 2 spicchi d'aglio • 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro • rosmarino • olio extravergine • sale e pepe**
***Per la teglia ai formaggi*: 100 g di fontina • 100 g di gorgonzola dolce • 100 g di grana • 50 g di burro**
Rosolare in padella il soffritto con un filo d'olio. Aggiungere l'aglio e i funghi, salare, pepare, quindi unire il concentrato di pomodoro, un po' di acqua e il rosmarino e cuocere con il coperchio per 15 minuti. Intanto mettere a cuocere la polenta in acqua salata e tagliare la fontina e il gorgonzola. Una volta che la polenta è pronta, condirla con abbondante burro e mescolare in modo che si sciolga. Una parte si deve presentare accompagnata dal ragù di funghi, l'altra deve essere gratinata in forno in questo modo: imburrare una pirofila, versarci uno strato di polenta, ricoprirla di fontina, formare un altro strato di polenta e completare con il gorgonzola, il grana e qualche fiocco di burro (se si vuole si possono ripetere diversi strati di polenta e formaggio). Gratinare in forno caldo per qualche minuto e servire il resto della polenta con sopra il ragù di funghi.

TERRINA DI CARNE

Un delizioso piatto freddo da servire per un buffet o da portare a una cena da amici. Carne saporita e morbida, gelatina squisita e un mix di delicate verdurine. Ricetta di Lorenzo Boni, una sicurezza!

***Per 6-8 persone*: 300 g di pollo • 300 g di vitello • 1 zucchina • 1 carota • 6 fogli di gelatina • 1 bicchiere di vino bianco • ½ bicchiere di Brandy • 150 g di pancetta • sale e pepe**
***Per la salsa tonnata*: 4 cucchiai di maionese • 1 scatoletta di tonno • 1 cucchiaio di capperi • 3-4 cucchiai di vino bianco**
Mettere la gelatina in acqua fredda. Tagliare le carni a dadini, tranne circa 100 g di vitello che bisogna tritare nel mixer, unire poi questo trito alle carni a pezzi, salare, pepare e insaporire con il Brandy. Tagliare le verdure a julienne e unirle alla carne. Nel frattempo scaldare il vino, scioglierci la gelatina, quindi versarlo sulla carne e mescolare bene. Foderare una forma da plum cake con la pancetta lasciando che sbordi, versare il composto e richiudervi sopra le fette di pancetta. Coprire con la stagnola e cuocere in forno a bagnomaria a 170° per un'ora. Fare raffreddare in frigo per almeno 3 ore, poi girare lo stampo per estrarre la terrina, tagliarla a fette e servirla con la salsa tonnata, ottenuta frullando semplicemente tonno, capperi, maionese e vino bianco.

SALSICCE VESTITE DI PEPERONI

Questo secondo molto goloso può essere servito anche come antipasto, a patto che poi il resto del menù non sia troppo pesante. Peperoni e salsicce sembrano nati per stare insieme!

***Per 4 persone*: 400 g di salsiccia • 2 peperoni • 2 fette di pane • ½ bicchiere di vino bianco • prezzemolo • rosmarino • grana • olio extravergine • sale**
Cuocere i peperoni interi nel forno a 200° per 20 minuti circa, senza aggiunta di condimenti, rigirandoli in modo che abbrustoliscano su tutti i lati. Una volta pronti, farli raffreddare dentro al forno, poi spellarli e tagliarli a strisce. Tritare il pane con il prezzemolo e il grana formando una panure, unire l'olio e tritare ancora. Tagliare a pezzi le salsicce, rosolarle in padella con pochissimo olio, sfumando con il vino bianco, quindi avvolgerle nelle strisce di peperoni. Sistemare gli involtini così composti su una teglia foderata di carta da forno, completare con la panure, il rosmarino, un pizzico di sale e far gratinare in forno ventilato a 200° per 10 minuti.

FILETTO IN SALSA DI VINO

Veloce, appetitoso e di grande scena. Questo filetto acquisisce un gusto davvero speciale grazie a una cucchiaiata di miele nel sughetto e a una fetta di pane croccante su cui appoggiare la carne.

***Per 4 persone*: 4 medaglioni di filetti di manzo • 50 g di farina • 4 fette di pane casereccio • 2 cucchiai di miele d'acacia • 2 bicchieri di vino rosso • 1 foglia di alloro • olio extravergine • sale**

Tostare in padella il pane con un po' di olio e tenere da parte. Infarinare i filetti e cuocerli nella stessa padella con un filo d'olio, circa 2 minuti per lato e, una volta pronti, avvolgerli nella carta stagnola per non farli raffreddare. Sempre nella stessa padella versare il vino e il miele con l'alloro, far restringere la salsa sul fuoco e in ultimo ripassarci i filetti per pochi secondi. Salare e servire ogni medaglione sopra al crostone di pane irrorando il tutto con la riduzione di vino e miele.

POLPETTONE

Ecco il piatto preferito di Matilde... una vera golosona! La differenza tra il mio polpettone e l'impasto delle polpette sta nel sugo rosso che io uso per ammorbidire e insaporire la carne del polpettone. Di solito lo preparo nello stampo col buco e, al momento di servirlo, lo sformo e in mezzo ci metto un sacco di carotine e piselli saltati al burro. Un piatto che fa impazzire i bambini, ma anche i grandi.

***Per 4-6 persone*: 400 g di carne trita di manzo • 3-4 fette di pane • 50 g di grana • 1 bicchiere di polpa di pomodoro • 1 cipolla • 1 uovo • basilico • noce moscata • pangrattato • olio extravergine • zucchero • sale**

***Per servire*: 200 g di carotine surgelate • 200 g di piselli surgelati • burro • sale**

Lessare le carote e i piselli. Intanto preparare il sugo rosolando la cipolla tritata con l'olio, poi aggiungere la polpa di pomodoro, il sale, un pizzico di zucchero e il basilico e cuocere col coperchio per circa 10-15 minuti, fino a che non incomincia a restringersi. Ammollare il pane con il sugo e mescolarlo alla carne, quindi unire il grana, poi l'uovo e la noce moscata. Mescolare bene per amalgamare gli ingredienti. Ungere con il burro uno stampo da savarin, spolverizzarlo con il pangrattato, versarci il composto, schiacciare e livellare bene. Cuocere il polpettone per 20-30 minuti a 180° e sformarlo rovesciando lo stampo. Ripassare carote e piselli in padella con un po' di burro e di sale e servirne una parte nel buco del polpettone, come decorazione, e il resto in un piatto.

TIELLA DI MAIALE

Un secondo ricchissimo e gustoso per sfamare le famiglie più voraci! Si tratta di una teglia composta da golosi strati di carne, patate, sugo di pomodoro e funghi. Divino.

***Per 6 persone*: 15-18 fettine di lonza di maiale • 600 g di patate • 300 g di funghi porcini • 1 lattina di passata di pomodoro • peperoncino qb • 1 spicchio d'aglio • 100 g di grana • rosmarino • pangrattato • olio extravergine • sale e pepe**

Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle non troppo alte, sbollentarle per 2-3 minuti, quindi scolarle e tenerle da parte. Pulire i funghi e affettarli (se si usano quelli surgelati, meglio ripassarli qualche minuto in padella). In un tegame scaldare 3 cucchiai d'olio, rosolare l'aglio sbucciato e il peperoncino, quindi unire la passata di pomodoro, regolare di sale e cuocere per 15 minuti a fuoco dolce. In una pirofila leggermente unta, disporre gli strati in quest'ordine: patate, grana, carne, sugo e infine funghi, profumando il tutto con qualche ago di rosmarino. Ripetere 3 volte questa sequenza salando e pepando, concludere con uno strato di patate, quindi cospargere leggermente di pangrattato, grana, olio e rosmarino. Bagnare con un bicchiere di acqua o di brodo e cuocere in forno a 180° per 45 minuti. Sfornare, far riposare qualche minuto e servire la tiella ancora molto calda.

SOFFICIOTTI

Il nome ricorda il classico secondo che si trova nel banco freezer, che si frigge e piace tanto ai bambini. In questo caso la grande soddisfazione è prepararlo interamente in casa! Una volta imparato il meccanismo, potete variare il ripieno a seconda dei vostri gusti. Io sono andata sul classico: pomodoro e mozzarella.

***Per 3-4 persone*: 2 uova • 1 tazza di farina • 1 tazza di latte • 1 noce di burro • pangrattato • olio di semi • sale**

***Per il ripieno*: 300 g di passata di pomodoro • 1 mozzarella • 1 cipolla • origano • olio extravergine • sale e pepe**

Scaldare il latte con il burro e una presa di sale. Quando gli ingredienti si saranno sciolti e il tutto inizierà a bollire, spegnere il fuoco, aggiungere la farina a pioggia e mescolare bene, fino a formare un composto liscio e omogeneo. Lasciare raffreddare, poi coprire l'impasto con una pellicola e mettere a riposare in frigo per una mezz'ora circa. Intanto in un pentolino a parte soffriggere la cipolla tritata finemente in un po' d'olio, aggiungere la passata di pomodoro e condire con sale, pepe e origa-

RICETTE
STEP
BY STEP

POLLO E PATATE ALLA DIAVOLA

Questo piatto è diventato uno dei miei cavalli di battaglia. Me lo ha insegnato la mia amica Giulia Begnotti, fucina di idee grandiose! Di solito quei polletti schiacciati e ben abbrustoliti si mangiano solo al ristorante e io li adoro! Invece prepararli in casa è facilissimo, basta conoscere il trucco di Giulia: appoggiare una grossa pentola piena d'acqua sul pollo in cottura, così da tenerlo ben schiacciato e farlo abbrustolire in maniera irresistibile. Si possono cucinare in questo modo le alette di pollo oppure anche cosce e sovracosce.

***Per 4-6 persone*: 4 coscette • 4 alette • olio extravergine • rosmarino • sale**
***Per le patate*: 4 patate • 1 cucchiaio di paprika • 1 cucchiaio di grana • 1 cucchiaio d'aglio liofilizzato • olio extravergine • pepe**

Ungere una padella con pochissimo olio, disporvi le cosce e le ali di pollo in un unico strato con la pelle rivolta verso il basso e condire con il sale e il rosmarino (1). Invece di usare il coperchio, coprire il pollo con un foglio di carta da forno (2) e posarci sopra una grossa pentola piena d'acqua che sarà quindi bella pesante: la base della pentola deve coprire e schiacciare completamente la carne (3). Cuocere a fuoco dolce per 30 minuti su un lato, poi togliere la pentola, girare il pollo, rimettere la pentola e continuare la cottura per altri 20-30 minuti, fino a che il pollo non è abbrustolitissimo e molto schiacciato (4). Per il contorno, tagliare le patate con la buccia a spicchi, metterle in una ciotola con tutti gli altri ingredienti indicati, mescolare bene, versare in una teglia foderata di carta da forno e cuocere a 190° per 40 minuti circa.

no. Fare restringere per circa 15 minuti e mettere da parte a raffreddare. Quando il panetto di impasto si sarà raffreddato, stenderlo con un mattarello, aiutandosi con la farina, per creare una sfoglia alta un paio di mm. Tagliarla quindi in tanti cerchi con una tazza oppure con una ciotola, farcirli con la mozzarella tagliata a cubetti e il sugo di pomodoro e chiuderli esercitando una leggera pressione sui bordi, per sigillare bene la pasta. Passare i sofficiotti prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, cuocerli in una padella con olio bollente e servirli subito.

COTOLETTE ALLA MARESCIALLA

Questa è una ricetta della mia carissima amica Giusi Battaglia, che tra i tanti talenti vanta anche quello di essere un'ottima cuoca. Si tratta di un piatto della sua famiglia che viene tramandato da generazioni, però nemmeno lei ha saputo spiegarmi perché si chiami così e chi sia questa marescialla buongustaia. Il mistero resta… ma il piatto merita di essere assaggiato!

***Per 2 persone*: 2 fette di magatello di vitello • 2 fette di provola affumicata • 2 fette di prosciutto cotto • 3 patate lesse con la buccia • 2 uova • grana qb • prezzemolo • pangrattato • olio extravergine • sale**

Schiacciare le patate con lo schiacciapatate, salarle e amalgamare il prezzemolo e il grana. Spalmare sulle fettine di vitello uno strato di composto di patate, adagiarvi sopra una fetta di provola e una di prosciutto abbastanza ampia da sbordare dalla carne. Impanare la carne con i suoi 3 strati nell'uovo e poi nel pangrattato, quindi friggerla per un minuto dal lato del prosciutto e per circa 3 minuti dall'altra parte.

LOMBO DI CONIGLIO AL FORNO

Il problema di questa parte del coniglio è che spesso risulta asciutta. Ma avvolgendo i lombi nella pancetta e arricchendoli con una deliziosa salsina, la carne acquista una morbidezza e un sapore del tutto nuovi. Grazie a Lorenzo Boni!

***Per 2-4 persone*: 3 lombi di coniglio • 9 fette di pancetta dolce • timo • burro • olio extravergine • sale**

***Per la salsa*: ½ bicchiere di vino bianco • burro**

Sciogliere il burro in padella con un filo d'olio, aggiungere i lombi di coniglio e ro-

solarli su tutti i lati, quindi salare. Togliere la carne dalla padella, avvolgerla nella pancetta con un po' di timo, sistemarla su una teglia e infornare a 200° per 5-6 minuti. Intanto deglassare il fondo di cottura del coniglio sfumando con una spruzzata di vino, aggiungere una noce di burro e servire i lombi con la salsa e con altro timo.

ANATRA ALLE AMARENE

In campagna abbiamo un bellissimo albero di amarene. Dico bellissimo perché non posso dire buonissimo: le amarene sono, come dice il nome stesso… amarissime. Così, negli anni, abbiamo prima preparato quintali di marmellata per smaltire la frutta, poi affinato la nostra arte mettendo a punto ricette più originali per utilizzare le nostre care amarene. PS: se non avete la "fortuna" di possedere un albero di amarene, potete usare quelle sciroppate ma mettetene la metà.

***Per 4 persone*: 1 petto d'anatra • 2 manciate di amarene • 2 cucchiai di salsa di soia • 2 cucchiai di miele • 2 cucchiai di aceto balsamico • ½ cucchiaino di cannella • sale e pepe**

Mettere il petto dalla parte della pelle in una padella senza olio e rosolarlo per 3-4 minuti a fuoco basso. In una ciotola mescolare l'aceto balsamico, la salsa di soia, il miele e la cannella. Asciugare l'anatra con della carta da cucina per togliere il grasso, tagliarla a fettine e marinarla nella salsa per 5-10 minuti. Quindi trasferire la carne su della carta da forno, o tutta insieme o divisa in porzioni di 4 fettine circa, completare con le amarene, salare e pepare. Chiudere la carta a cartoccio (uno unico oppure uno per ogni commensale) e cuocere in forno a 180° per 6 minuti. Una volta pronta, servire l'anatra direttamente nei cartocci.

TOURNEDOS CON CRUMBLE DI FUNGHI

Una variante al solito filetto ai funghi: questa volta i porcini sono secchi e tritati insieme al pane a formare un delizioso crumble. Un piatto moderno, sfizioso e bello da vedere.

***Per 2 persone*: 2 medaglioni di filetto da 200 g • 15 g di funghi porcini secchi • 1 fetta di pane casereccio • 30 g di grana • timo • olio extravergine • sale e pepe**

Legare con lo spago da cucina i medaglioni in modo che rimangano in forma. Passare nel mixer i porcini con il pane, il grana, il timo e qualche cucchiaio d'olio in

modo da ottenere una specie di crumble, quindi pepare. Cuocere la carne sulla piastra ben calda 2 minuti circa per lato, salarla e lasciarla riposare qualche minuto a fuoco spento. Poi togliere lo spago, trasferire i medaglioni su una placca da forno e coprirli con le briciole di funghi, pane e formaggio: schiacciare bene con le mani per compattare la crosta e poi aggiungere ancora una manciata di briciole senza premere. Infornare a 180° per 15 minuti.

GULASH TRIESTINO

Uno spezzatino molto speziato e leggermente piccante. Un piatto della tradizione che scalderà i vostri inverni più freddi.

***Per 6 persone*: 800 g di carne di manzo • 700 g di cipolle • 3 cucchiai di concentrato di pomodoro • 1 cucchiaino di paprika dolce • 1 cucchiaio di paprika forte • rosmarino • maggiorana • timo • olio extravergine • sale**

Affettare le cipolle al velo e rosolarle con l'olio a fuoco basso. Intanto tagliare la carne a dadini e aggiungerla alle cipolle. In un bicchiere d'acqua sciogliere la paprika dolce e quella forte e versarlo sulla carne per sfumare. Diluire anche il concentrato di pomodoro in un po' di acqua calda e unirlo alla carne, poi insaporire con il rosmarino, la maggiorana e il timo. Aggiustare di sale e cuocere coperto e a fuoco lento per un'ora e mezza.

CHILI CON CARNE DI LIZ

Questa ricetta è preziosa perché arriva direttamente da Elizabeth Taylor. Me l'ha cucinata Paolo Limiti, condendola con un sacco di episodi divertenti che riguardavano la diva di Hollywood. Io immaginavo che pasteggiasse solo a caviale e Champagne, invece… a quanto pare aveva un palato deciso e dei gusti abbastanza pop!

***Per 6-8 persone*: 250 g di carne trita di maiale • 500 g di carne trita di manzo • 450 g di fagioli pinto o borlotti in scatola • 400 g di pelati • 1 peperone verde • peperoncino qb • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • prezzemolo • cumino in polvere • 8 cucchiai di burro • olio extravergine • sale e pepe**

In una pentola grande mettere i fagioli coperti d'acqua, portarli a bollore, quindi aggiungere i pelati e far sobbollire per 5 minuti. Rosolare in padella la cipolla tritata con l'olio, unire aglio e prezzemolo e, una volta insaporito il tutto, aggiungere il soffritto ai fagioli. Servendosi della stessa padella, sciogliere il burro e rosolarci la

carne fino a farla dorare, scolarla e trasferirla nella pentola con i fagioli, condendo con sale, pepe e cumino. Sempre nella medesima padella rosolare quindi il peperone tagliato a pezzi, unirlo agli altri ingredienti e portare il tutto a bollore, aggiustando di peperoncino. A questo punto ridurre il fuoco, sobbollire coperto per un'ora, scoprire e cuocere ancora per mezz'ora, fino a raggiungere la densità desiderata: il chili non deve essere troppo denso né troppo liquido.

HAMBURGER DI TONNO

Avete mai provato a gustare il tonno sotto forma di hamburger, mescolato a una besciamella ricca e golosa? Un modo originale per mangiare il pesce.

***Per 2 persone*: 1 trancio di tonno fresco da 200 g • 25 g di burro • 25 g di farina • 125 ml di brodo vegetale • 125 ml di latte • 1 cucchiaio di capperi • olio extravergine • sale fino e grosso**
***Per il panino*: 4 fette di pane al sesamo • 1 pomodoro • insalata misticanza**
In un pentolino sciogliere il burro a fuoco dolce e aggiungere la farina, facendola tostare per bene. Unire il brodo e il latte e versare il tutto poco per volta nel pentolino. Salare e continuare a mescolare fino a che non si creerà una besciamella densa, poi farla raffreddare. Tritare nel mixer il tonno con i capperi e unirli alla besciamella raffreddata in un impasto. Preparare gli hamburger modellando il composto con le mani e scottarli in padella con un filo di olio e un pizzico di sale grosso per pochi minuti. Servire gli hamburger tra 2 fette di pane, farcite con fette di pomodoro e insalata.

FEIJOADA

Una ricetta per palati decisi. Si tratta di uno dei piatti più rappresentativi della cucina brasiliana, ma io lo preparerei per Bud Spencer e Terence Hill dopo una bella scazzottata!

***Per 6-8 persone*: 1 kg di fagioli neri già ammollati in acqua per una notte • 500 g di costine di maiale • 250 g di pancetta • 200 g di salsiccia • 3 pomodori • 2 cipolle • 2 spicchi d'aglio • 1 peperone verde • prezzemolo • olio extravergine • sale**
Bollire le costine per 10 minuti, intanto affettare le cipolle e rosolarle con l'olio, la pancetta e l'aglio. Tagliare a dadini il peperone e unirlo al soffritto assieme ai fagioli scolati, i pomodori a dadini e la salsiccia a pezzi e fare insaporire bene. Aggiungere anche le costine scolate, salare, allungare con 1 o 2 bicchieri d'acqua e cuocere coperto per 40 minuti. Completare con il prezzemolo e servire.

Con Fabio in cucina

EMPANADAS

Deliziosi fagottini di pasta ripieni di carne super speziata con peperoni, olive, pomodoro e uova sode. Si tratta di un piatto tipico dell'America Latina che si serve solitamente accanto all'asado, cioè la carne alla griglia. Le empanadas si possono friggere oppure cuocere in forno: a voi la scelta (io le friggo…).

***Per 4-6 persone*: 250 g di farina autolievitante • 250 g di farina • 250 ml di latte tiepido • 25 g di burro • 1 uovo • 1 cucchiaio di strutto • olio di semi • sale**
***Per il ripieno*: 250 g di carne macinata • 2 cipolle • 2 uova • 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro • 1 cucchiaio di olive verdi denocciolate • origano • olio extravergine • 1 cucchiaino di sale**
Mescolare le farine con il burro e lo strutto sciolti e il latte. Salare, incorporare anche un uovo, impastare bene e fare riposare coperto. Intanto affettare le cipolle, soffriggerle in padella con un filo d'olio d'oliva, aggiungere la carne tritata e rosolare bene. Unire il sale, l'origano, il concentrato di pomodoro, un po' di acqua e cuocere coperto, poi lasciare raffreddare il ragù. Lessare 2 uova per 10 minuti in acqua bollente, poi sgusciarle e tagliarle a pezzi. Unire al ragù raffreddato le olive e le uova sode e mescolare. Stendere la pasta riposata con il mattarello in modo da creare una sfoglia sottile, ritagliare dei cerchi con una tazza e mettere su ogni disco una cucchiaiata di ragù. Richiudere le empanadas premendo bene sui bordi e friggerle in olio di semi bollente.

FEGATO ALLA VENEZIANA

Sono sempre stata golosa di fegato, mi piace anche semplicemente rosolato in padella con un po' di farina. Io e Matilde ne siamo talmente ghiotte che rischiamo l'indigestione ogni volta che lo cucino! Il modo più sfizioso di mangiare il fegato, però, è alla veneziana, cioè con le cipolle. Il segreto è stufare le cipolle a fuoco basso con poco olio e tanta acqua, in modo che rimangano bianche, dolcissime e dunque per niente indigeste.

***Per 4 persone*: 300 g di fegato • 3 cipolle • 1 bicchiere di vino bianco • farina • olio extravergine • sale**
Affettare le cipolle ad anelli sottili e farle stufare in padella con qualche cucchiaio d'olio. Appena rischiano di prendere colore allungare con mezzo bicchiere circa d'acqua, in modo che si ammorbidiscano e non brucino: devono praticamente disfarsi, restando però chiare. A questo punto infarinare le fettine di fegato e farle

rosolare in un'altra padella dolcemente, con un po' d'olio e sale. Quando il fegato è cotto unirlo alla cipolla stufata, sfumare con il vino, e cuocere fino a che il liquido in eccesso non è evaporato e gli ingredienti sono ben amalgamati.

TARTARE DI TONNO CON SALSA AL CAVOLFIORE

Un piatto che va molto di moda, super leggero, fresco e adatto per l'estate. L'idea poi di accompagnarlo con una coppa di mousse di cavolfiore, arricchita da un ricciolo di salmone affumicato, dà al tutto un tocco da alta cucina. Grazie a Nina Palmieri che ha cucinato con me questa delizia.

***Per 2 persone*: 1 trancio di tonno fresco da 200 g • 1 ciuffo di menta • 1 presa di sale grosso • succo di ½ limone • olio extravergine • pepe**
***Per la salsa*: 1 cavolfiore piccolo • scorza di 1 limone • 2 fette di salmone affumicato • prezzemolo • olio extravergine • sale e pepe**
Cuocere a vapore il cavolfiore per circa 10 minuti e frullarlo con la scorza di limone e abbondante olio, fino a ottenere la consistenza di una mousse; quindi aggiustare di sale e pepe. Tagliare a dadini il tonno, poi tritare al coltello sia il pesce sia la menta e mescolarli. Condire con olio, sale grosso, succo di limone e pepe. Mettere metà tartare in un coppapasta sistemato al centro del piatto, premere bene e sfilare il coppapasta, in modo da dare alla tartare la forma di un hamburger; ripetere l'operazione in un altro piatto. Versare la salsa al cavolfiore in 2 coppe, guarnire con un po' di prezzemolo e una fetta di salmone affumicato, arrotolata a forma di bocciolo di rosa. Servire la tartare di tonno con la mousse.

TONNO IN ONDA

Questo tonno si chiama in onda in onore di Luca Telese e del suo programma In Onda, *appunto. Si tratta del piatto preferito di suo figlio, ma secondo me soddisferà anche i vostri ospiti più esigenti!*

***Per 2 persone*: 2 tranci di tonno da 200 g • 1 cucchiaio di olive verdi denocciolate • 50 g di pesto • 3 cucchiai di pangrattato • basilico • olio extravergine • sale**
Rosolare il tonno per pochi minuti su entrambi i lati, con poco olio e un pizzico di sale all'occorrenza. Intanto tritare le olive e in un altro tegame tostare il pangrattato.

Una volta pronto il pesce, spalmare la superficie dei due tranci (su un lato solo) leggermente con il pesto, sistemarle su un piatto, spolverizzarle con il pangrattato tostato e completare con il trito di olive e qualche foglia di basilico.

INVOLTINI DI WÜRSTEL CON CRAUTI

A casa mia basta dire «würstel» e scatta subito la festa. I bambini li adorano e li mangiano ogni volta che possono: nel panino, bolliti e sulla pizza! Questi involtini faranno impazzire grandi e piccini perché arricchiscono il sapore del pollo e si sposano perfettamente con i crauti.

***Per 4 persone*: 2 würstel • 4 fettine di pollo • 4 sottilette classiche (o di groviera, si sciolgono meno) • 1 spicchio d'aglio • senape con grani qb • birra qb • rosmarino • farina • burro • sale**
***Per i crauti*: ½ cavolo • 2 spicchi d'aglio • 2 foglie di alloro • 1 bicchiere di vino bianco • ½ bicchiere di aceto bianco • olio extravergine • sale • pepe in grani**
Affettare il cavolo sottilmente, rosolarlo con un filo di olio, l'aglio e sfumare con il vino e l'aceto. Salare e pepare, aggiungere l'alloro e lasciare cuocere per 40 minuti. Intanto battere le fette di pollo in modo che diventino sottili, spalmarle con uno strato di senape e adagiarvi una sottiletta di groviera. Tagliare in 2 i würstel e avvolgerli con la carne farcita, formando dei grossi involtini. Richiuderli con lo spago, infarinarli e rosolarli in padella con burro e aglio. Aggiustare di sale, sfumare con la birra, unire anche il rosmarino e cuocere per circa 5 minuti, fino a che la carne di pollo è cotta. Tagliare gli involtini a fette, in modo da ottenere dei bocconcini tipo girelle, e servirli con i crauti.

FRICASSEA DI CONIGLIO

Era un sacco di tempo che mi stuzzicava l'idea di preparare una fricassea (cioè una casseruola) di coniglio condita, una volta arrivata a cottura, con una crema di uova sbattute e limone. Buonissima! Con lo stesso procedimento si può preparare anche un ottimo pollo.

***Per 4 persone*: 1 coniglio porzionato • 2 uova • 2 spicchi d'aglio • 1 bicchiere di vino bianco • succo di 1 limone • rosmarino • prezzemolo • olio extravergine • sale e pepe**
In una casseruola rosolare il coniglio con poco olio, in modo da scottarlo su tutti i lati.

Aggiustare di sale e pepe, sfumare con il vino bianco, aggiungere rosmarino e aglio e cuocere coperto per 35 minuti. Intanto preparare la salsa, mescolando le uova con il succo di limone. Quando la carne è cotta, toglierla dal fuoco, versarci sopra la salsa e mescolare bene, facendo sì che l'uovo si rapprenda con il calore della pentola, come succede per la carbonara. Completare con il prezzemolo, prima di servire.

KARTOFFELPUFFER

Un nome impronunciabile per un piatto davvero buono e particolare. Si tratta di una specie di rösti di patate molto più goloso, perché guarnito da salmone affumicato e arricchito con una salsina dolce all'aneto che lo rende molto elegante, proprio come la mia amica Alexa Wiesemann, che mi ha regalato questa ricetta.

***Per 4 persone*: 4-5 patate • 150 g di salmone affumicato • 1 uovo • succo di 1 limone • farina • burro • olio di semi di girasole • sale e pepe**
***Per la salsa*: 3-4 mazzetti di aneto • 3 cucchiaini di senape • 4-5 cucchiaini di miele • aceto balsamico • olio di semi di girasole**
In una ciotola grattugiare le patate con una grattugia a fori larghi, unirvi il succo di limone, la farina e l'uovo, salare e pepare. Scaldare in una padella un po' d'olio di girasole e di burro, versarci circa 2 cucchiai di composto di patate e schiacciare, in modo da dare la forma di una frittatina tonda. Cuocerla su entrambi i lati girandola con una paletta e ripetere l'operazione fino a esaurimento del composto. Mescolare la senape con l'aceto balsamico, l'aneto tritato, il miele e l'olio di semi di girasole e servire i kartoffelpuffer con sopra una fetta di salmone affumicato e la salsina così ottenuta.

CALAMARI BONI

Il nome di questa ricetta riprende il cognome del cuoco che me l'ha insegnata, cioè sempre Lorenzo Boni, chef di produzione dei Menù di Benedetta. *La vera golosità di questi calamari è che nel ripieno c'è anche un po' di mortadella a dare ancora più sapore.*

***Per 2-4 persone*: 4 calamari • 50 g di mortadella • 2 spicchi d'aglio • 1 patata • 1 uovo • 1 bottiglia di passata di pomodoro • 2 fette di pancarré • latte qb • 2 cucchiai di grana • prezzemolo • timo • basilico • burro • olio extravergine • sale**
Lessare la patata, sbucciarla e schiacciarla con uno schiacciapatate. Rosolare aglio e olio, aggiungere la passata di pomodoro, il basilico, il sale e fare sobbollire. Tritare

insieme la mortadella e i tentacoli dei calamari e unirli alla mollica di pane ammollata con il latte, il grana, l'uovo, la patata e il prezzemolo. Amalgamare bene il tutto e riempire con questa farcia i calamari: non troppo, mi raccomando, altrimenti scoppieranno in cottura! Richiuderli con uno stecchino e farli cuocere nel sugo per 25 minuti. Per rendere il tutto ancora più saporito, una volta impiattati i calamari, li si può condire con qualche cucchiaiata di un sughino aromatizzato: scaldare in una padella una noce di burro e fare insaporire con il timo e il basilico tritati finemente.

POLPETTINE IN FOGLIA DI LIMONE

Le polpette sono sempre buone! Il difficile è renderle anche un po'... raffinate. Per questo le ho aromatizzate con scorza di limone e le ho cotte al forno proprio dentro alle foglie di limone, fermate con uno stecchino.

***Per 4-6 persone*: 400 g di carne di vitello macinata • 100 g di grana • 1 uovo • 3 cucchiai di pangrattato • scorza di 1 limone • foglie di limone non trattate • sale**
Amalgamare la carne con il grana, l'uovo e il sale, poi unire anche il pangrattato e la scorza di limone. Con il composto modellare dei cilindretti e disporne ciascuno in una foglia di limone, quindi richiuderle fissandole con gli stecchini. Disporre le polpettine su una placca da forno e cuocere a 180° per 20 minuti.

CODA DI ROSPO AL LIMONE E POMODORINI SECCHI

Ecco un modo davvero diverso di servire il pesce, sia dal punto di vista dell'aspetto, dal momento che la coda di rospo assomiglia molto a un arrostino di carne bianca, sia del sapore, grazie agli aromi pungenti e particolari di limone e pomodorini secchi.

***Per 4 persone*: 1 kg di coda di rospo • 80 g di pomodorini secchi sott'olio • 1 limone • 1 spicchio d'aglio • 1 bicchiere di vino bianco • alloro • 1 manciata di timo • olio extravergine • sale**
Lavare il limone e tagliarlo in 4 spicchi. Legare il pesce con qualche giro di spago da cucina, in modo da dargli la forma dell'arrosto, metterlo in padella con un filo d'olio e farlo rosolare insieme agli spicchi di limone e l'aglio schiacciato. Salare. Sgocciolare i pomodorini, tritarli nel mixer e unirli al pesce; quindi sfumare con il vino, aggiungere l'alloro e cuocere per circa 15 minuti. Completare con le foglie di timo e servire.

HAMBURGER DI MELANZANE

Questo hamburger di melanzane è un'invenzione della mia carissima amica Rosa Prinzivalli, cuoca eccezionale e molto creativa. Le melanzane si mantecano con tonno, pane e pecorino, creando un gusto intenso e goloso. A rendere il tutto anche raffinato ed elegante ci sono i pomodorini e l'aceto balsamico.

***Per 4 persone*: 2 melanzane • 80 g di tonno sott'olio • 1 fetta di pancarré • 1 uovo • 3 cucchiai di pecorino grattugiato • basilico • pangrattato • olio extravergine**
***Per servire*: 4 fette di pancarré • 2 spicchi d'aglio • 100 g di pomodori pachino • basilico • olio extravergine • aceto balsamico • sale**
Sbucciare le melanzane, tagliarle a dadini e sbollentarle in acqua salata per circa 10 minuti. Scolarle, strizzarle bene, schiacciandole con una forchetta nel colapasta, e lasciarle raffreddare. Quindi in una ciotola unire alle melanzane l'uovo, il pecorino, il basilico, il pancarré (senza crosta) a pezzetti e il tonno sgocciolato per bene, amalgamando il tutto. Formare quindi 4 hamburger, se l'impasto ottenuto non è abbastanza duro, aggiungere pangrattato. Una volta modellati, ripassarli nel pangrattato e rosolarli in padella con poco olio, fino a che non sono cotti e ben rosolati. Con il coppapasta o il bordo di una tazza formare 4 dischi di pancarré grandi come gli hamburger, strofinarli con l'aglio, irrorarli con poco olio e grigliarli su una bistecchiera. Tagliare a dadini i pomodorini e condirli con olio, sale e basilico. Impiattare disponendo come base il disco di pancarré, adagiando sopra l'hamburger e ultimando con i pomodorini intorno. Sbattere l'aceto balsamico con olio e sale e, servendosi di una forchetta, decorare il piatto.

RUOTA DI CARNE

Questo è un piatto goloso e pieno di fascino, come la scrittrice che me lo ha insegnato: Simonetta Agnello Hornby. Racchiude tutti i sapori della Sicilia ed è molto scenografico quando lo si porta in tavola.

***Per 4-6 persone*: 300 g di carne trita di vitello • 300 g di carne trita di maiale • 1 cipolla • 1 uovo • succo di 1 limone • 3 cucchiai di pangrattato • 3 cucchiai di grana • latte qb • alloro • olio extravergine • sale e pepe**
***Per decorare*: 1 limone**
Mettere la carne in una ciotola capiente, aggiungere l'uovo, il pangrattato, il grana, sale e pepe e amalgamare il tutto, unendo il latte per ammorbidire l'impasto.

Preparare un piatto fondo pieno di acqua, che serve per bagnarsi le mani prima di incominciare a modellare il composto, e procedere dando alle polpette la forma di piccole uova. Tagliare la cipolla a spicchi grandi, sfogliarla in modo da ottenere dei petali e inserire all'interno di ogni petalo una polpetta: i più piccoli conterranno polpettine più piccole. Ungere una pirofila rotonda con dell'olio e spargere mezzo cucchiaio di pangrattato sul fondo, poi, a cominciare dal centro, formare la spirale sistemando ben strette le une alle altre le polpette con la cipolla alternate alle foglie di alloro e usando dapprima i segmenti esterni e più grandi delle cipolle, e poi gradualmente finendo, ai bordi della pirofila, con i più piccoli. Completata la ruota, cospargerla con pangrattato e grana e irrorare con altro olio. Infornare a 180° per 20-30 minuti controllando il calore: la ruota deve risultare croccante, ma non bruciata. Togliere dal forno e spargere sulla ruota il succo di un limone. Lasciare riposare per 10 minuti prima di servire.

TIGELLE MODENESI

Le tigelle sono una specialità modenese strepitosa, simili a una piadina ma più piccole e spesse! Come per ogni ricetta regionale, esistono molte varianti e molti segreti che la rendono sempre un po' diversa: questa è la versione che ho imparato io. Il mio amico Marco Miana, poi, mi ha spiegato come preparare una deliziosa salsina al lardo da spalmare sopra le tigelle, prima di accompagnarle con i salumi.

***Per 4 persone*: 500 g di farina • 100 ml di latte • 1 panetto di lievito di birra • 2 cucchiai di olio extravergine • burro • sale**
***Per farcire*: 50 g di lardo • 2 cucchiai di grana • rosmarino • salumi misti**
Sbriciolare il lievito nella farina, aggiungere il latte tiepido, olio, sale e tanta acqua quanto serve per ottenere un impasto non appiccicoso. Impastare fino ad avere un bel panetto plastico e liscio. Lasciare lievitare coperto per 40 minuti, poi stendere l'impasto con il mattarello, aiutandosi con un po' di farina, senza però fare una sfoglia troppo sottile. Ricavare dei dischetti di pasta con una formina o un bicchiere e cuocere le tigelle in padella con poco burro. Preparare la salsina tritando nel mixer il lardo con il grana e del rosmarino. Servire le tigelle con una ciotolina di salsa al lardo in modo che ognuno la spalmi sulla tigella prima di aggiungere i salumi.

DOPPIETTA DI MELANZANE

Seppure le classiche melanzane alla parmigiana restino a mio parere uno dei piatti più buoni del mondo, ecco una versione monoporzione di melanzane, formaggio e pomodoro. Perfetta da servire tiepida anche d'estate!

***Per 2 persone*: 1 melanzana • 2 pomodori • 100 g di caciotta bianca • grana • basilico • olio extravergine • sale**

Affettare la melanzana a fette e disporle su una placca foderata di carta da forno, ungerle con un filo d'olio e salarle. Cuocerle per circa mezz'ora a 180°, fino a che non sono ben cotte, girandole se necessario a metà cottura. Lasciarle intiepidire, quindi creare le 2 torrette con una fetta di melanzana, una di caciotta, un velo di grana, una fetta di pomodoro leggermente salata e qualche foglia di basilico. Ripetere ancora 2 volte tutti gli strati e concludere condendo l'ultima fetta di pomodoro con un filo d'olio e un po' di grana. Ripassare in forno a 180° per qualche minuto, in modo che il formaggio si sciolga, guarnire con il basilico e portare a tavola.

INSALATA LEGGERA DI VERDURE E POLLO

Ecco come trasformare un secondo super light, fatto di verdure e pollo bollito, in un piatto raffinato ed elegante da vedere: in questo modo stare a dieta e mangiare sano sarà sicuramente molto più piacevole! Grazie a Lorenzo Boni, che ha inventato questa ricetta.

***Per 2 persone*: 1 petto di pollo bollito • 2 zucchine • 1 cespo di radicchio • 1 sedano • 1 carota • 2 cucchiai di miele d'acacia • ½ bicchiere di aceto di vino rosso • timo • rosmarino • salvia • olio extravergine • sale**

***Per accompagnare*: crostini**

Affettare le zucchine a rondelle e saltarle in padella con pochissimo olio e sale, poi frullarle nel mixer creando un purè. Tagliare il sedano e la carota a bastoncini, sbollentarli in una pentola d'acqua salata per circa 2 minuti e scolarli con la schiumarola. Nella loro acqua di cottura aggiungere aceto e miele, buttarci il radicchio e farlo lessare per un minuto circa. Tritare le erbe aromatiche con qualche cucchiaio d'olio nel mixer, scolare il radicchio, tagliarlo in 4 e condirlo con le erbe. Disossare il pollo lesso e tagliarlo a striscioline. Impiattare disponendo prima la crema di zucchine, poi le 4 parti di radicchio, il pollo e infine i pezzettini di sedano e carota. Condire con olio e sale e servire con dei crostini.

SUSHI DI CARNE

Una piccola provocazione, se si pensa che invece del pregiatissimo pesce crudo in questo sushi si utilizza la carne in scatola con gelatina. Però questa ricettina non è per niente da sottovalutare! Si presenta molto bene e, grazie alla senape e al limone, il sapore è intenso e particolare.

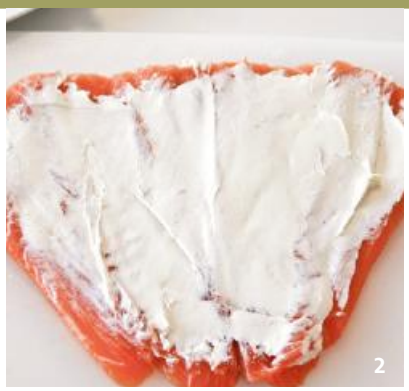
***Per 4 persone*: 1 confezione di carne in scatola • 100 g di riso • 1 foglio di gelatina • 1 cucchiaio di senape • qualche foglia di bieta • scorza di 1 limone • sale**
Lessare il riso in acqua salata, scolarlo e farlo raffreddare. Intanto sbollentare le foglie di bieta per pochi secondi, eliminando poi la parte centrale bianca e dura e mettere la gelatina in ammollo in acqua calda, in modo che si sciolga. Una volta che il riso si è raffreddato, condirlo con la senape e la scorza di limone. Quindi stendere le foglie di bieta, ricoprirne circa un terzo con uno strato di riso e sopra la carne in scatola. Arrotolare la foglia su se stessa formando un lungo cilindro e tagliarlo a fette con un coltello ben affilato, formando così i cilindretti del sushi. Per renderli più belli e lucidi, prima di servire spennellare il tutto con la gelatina sciolta.

UOVA CREMOSE IN GUSCIO DI PANE

Una versione un po' più scenografica delle classiche uova al pomodoro. Lo stesso guscio di pane si può utilizzare anche per servire le uova in bianco, magari per una colazione all'americana.

***Per 4 persone*: 10 uova • 4 fette di pane per tramezzini • 4 cucchiai di polpa di pomodoro • 40 g di burro • 1 spicchio d'aglio • basilico • olio extravergine • sale e pepe**
Sciogliere il burro e spalmarlo su entrambi i lati delle fette di pane. Foderare con il pane imburrato una tortiera dai bordi un po' alti, in modo da ricoprirla completamente, e infornare a 180° per una decina di minuti, per far tostare il pane. Nel frattempo sbattere le uova con il pomodoro, rosolare l'aglio con un filo d'olio in padella, togliere l'aglio e versare le uova al pomodoro. Salare, pepare e cuocere mescolando in continuazione per ottenere delle uova strapazzate. Spegnere il fuoco quando le uova sono cotte, ma ancora cremose, trasferire il tutto nel guscio di pane e servire con basilico fresco.

RICETTE
STEP
BY STEP



ROTOLO DI SALMONE

uovo

Un meraviglioso arrosto di salmone che nasconde al suo interno un cuore morbido e cremoso di pistacchi. L'unica accortezza sta nell'utilizzare un coltello ben affilato per tagliare a fette il pesce, che ha una polpa molto delicata e altrimenti si disfa.

***Per 4-6 persone*: 700 g di filetto di salmone • 100 g di robiola • 60 g di pistacchi sgusciati • 30 g di pangrattato • scorza di 1 limone • olio extravergine • sale e pepe**

Prendere il filetto di salmone e tagliarlo così che si apra a libro (1) e ne risulti un pezzo unico bello ampio (se si preferisce, è possibile anche chiedere al pescivendolo di occuparsi di questa operazione). Adagiare il filetto su un tagliere, quindi salare e pepare. Con un coltello oppure un cucchiaio, spalmare la superficie con la robiola in modo uniforme (2). A questo punto, tritare nel mixer il pangrattato con la scorza del limone e i pistacchi fino a ottenere un bel trito con cui cospargere completamente il salmone, tenendone da parte una piccola quantità che servirà in seguito (3). Quindi, arrotolare il pesce ben stretto affinché il ripieno non fuoriesca, legarlo con uno spago da cucina (un po' come si fa con l'arrosto), salarlo e peparlo anche all'esterno (4). Passare il rotolo così sigillato nel trito rimasto (5). Sistemarlo su una teglia foderata con carta da forno e aggiustare ancora di sale e pepe. Condire con un bel giro d'olio e mettere in forno già caldo a 180°. Cuocere per 25 minuti (6).

POLPETTONE ALLE ERBE

Dal momento che il polpettone è il piatto preferito di Matilde ne ho sperimentati molti, ma solo pochissimi hanno passato l'esame del suo severissimo giudizio. Questo è stato promosso a pieni voti, grazie al crumble croccante che lo ricopre.

***Per 6 persone*: 700 g di carne trita di maiale • 50 g di pecorino • 6 fette di pancarré • 4 pomodori secchi • 1 uovo • latte qb • scorza di 1 limone • menta • prezzemolo • timo • maggiorana • rosmarino • olio extravergine • sale**

Tritare le erbe aromatiche con i pomodori, la scorza del limone e 3 fette di pane, formando un crumble. Preparare il polpettone mescolando la carne con un po' del trito aromatico e il resto del pane ammollato nel latte e l'uovo, salare e unire il pecorino. Impastare, modellare il polpettone e disporlo sulla teglia da forno. Cospargerlo con il crumble di pane ed erbe, completare con un filo d'olio e cuocere a 180° per 40 minuti.

TOAST DI FUNGHI

Buonissimi funghi in carrozza: invece della mozzarella, il pane nasconde un cuore goloso di funghi e carne!

***Per 2 persone*: 300 g di funghi misti surgelati • 150 g di carne trita di manzo • 4 fette di pancarré • 2 uova • 1 spicchio d'aglio • prezzemolo • pangrattato • olio di semi • olio extravergine • sale**

Tritare grossolanamente al coltello i funghi ancora surgelati, rosolarli in padella con l'olio d'oliva, l'aglio e la carne trita, salare e aggiungere il prezzemolo. Una volta cotto il tutto, lasciare raffreddare, poi farcire le fette di pane a 2 a 2 con abbondante sugo, richiuderle, e tagliare ogni panino in 4. Passare i piccoli toast prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato in modo da sigillarli bene, così che la farcia all'interno non esca; quindi friggerli in abbondante olio di semi bollente.

CUPOLETTE DI ZUCCA E BIETA

Un bel secondo vegetariano, molto goloso e colorato. Mi ricorda un po' il classico pugliese fave e cicoria… in versione più dolce e padana! Al posto del purè di fave c'è quello di zucca e invece della cicoria si usa la bieta.

***Per 4 persone*: 1 kg di biete • 600 g di zucca • 2 porri • grana • burro • olio extravergine • sale e pepe**
Tagliare a spicchi la zucca, sistemarla su una placca foderata con carta da forno e cuocerla a 180° per 30-35 minuti. Intanto rosolare in padella il porro affettato a rondelle con un filo d'olio, aggiungere le biete spezzettate, aggiustare di sale e pepe e lasciare stufare. Una volta pronta la zucca, sbucciarla, frullarla nel mixer e condirla con burro, sale e grana. Servire il purè di zucca disponendovi sopra le biete e altro grana.

PADELLATA DI LATTUGA AL CIPOLLOTTO

Da quando in campagna a Carpeneto ho scoperto che il macellaio del paese ha le uova fresche, appena deposte dalle sue galline, mi scervello per trovare delle ricette originali per farne delle vere scorpacciate. Questa è semplice e deliziosa: la lattuga velocemente ripassata in padella è ancora più buona che cruda!

***Per 4 persone*: 700 g di asparagi • 1 cespo di lattuga • 3 uova • 3 cipollotti • pecorino • olio extravergine • sale e pepe**
Eliminare la parte dura degli asparagi e sbollentarli per pochi minuti in acqua salata, in modo che restino ancora croccanti. Affettare il cipollotto, rosolarlo in padella con poco olio, aggiungere la lattuga tagliata a striscioline e ripassarla velocemente. Appena incomincia ad appassire spegnere il fuoco, unire gli asparagi alla lattuga, rompere le uova nella padella facendo attenzione che il tuorlo resti intero e spolverare il tutto con il pecorino. Far cuocere coperto per 1-2 minuti, completare con una macinata di pepe e servire.

POLPETTE DI FAGIOLI

Ogni tanto, per variare, invece delle solite polpette di carne preparo questa versione vegetariana, a base di fagioli. Il modo più goloso di servirle è con tanto sugo rosso.

***Per 4 persone*: 200 g di fagioli borlotti in scatola • 50 g di grana • 40 g di farina integrale • 40 g di pangrattato • 2 uova • 2 tuorli • paprika • olio extravergine • sale**
***Per il sugo*: 1 lattina di polpa di pomodoro • 1 spicchio d'aglio • rosmarino • sale**
Frullare i fagioli con i tuorli, grana, farina, pangrattato, paprika e un pizzico di sale e

trasferire la crema ottenuta in una ciotola. Preparare il sugo mettendo in un tegame l'aglio, la polpa di pomodoro e il rosmarino, salare e cuocere con il coperchio per 10 minuti. Modellare le polpettine, passarle nell'uovo e in un altro po' di pangrattato e rosolarle con l'olio. Una volta pronte, ripassarle nel sugo e cuocerle ancora pochi minuti.

VERDURE GRATINATE CON SEITAN

Ci voleva la simpatia di Nicola Savino per convincermi ad assaggiare il seitan! Un surrogato della carne che, mescolato con un trionfo di verdure gratinate, saporite e croccanti, trova la sua giustissima collocazione. Questo è un piatto sano, allegro e colorato che non crea sensi di colpa: se ne può mangiare quanto se ne vuole senza badare alla linea! Grazie a Nicola e a sua moglie Manuela Suma per la bella ricetta. PS: alla Manu grazie anche per i consigli sul look, dal momento che è la stylist dei Menù di Benedetta!

***Per 6 persone*: 1 fetta di seitan • 3-4 cimette di cavolfiore o broccolo • 1 scalogno • 1 zucchina • 1 carota • 1 pezzetto di zucca • 1 finocchio • 1 pomodoro • ½ peperone • ½ melanzana • erba cipollina • pangrattato • grana • olio extravergine • sale e pepe**

Tritare lo scalogno, tagliare le verdure a cubetti piccoli e trasferire tutto in una pirofila, insieme al seitan fatto a pezzetti. Irrorare con abbondante olio, mescolare bene in modo da condire il tutto e completare con erba cipollina, sale e pepe. Cuocere in forno a 180° per 30 minuti. A metà cottura aggiungere il pangrattato e il grana, dare una bella mescolata e rimettere in forno.

PADELLATA DI ZUCCHINE E FORMAGGIO

Quando in primavera ci sono quelle belle zucchine chiare, quelle liguri, che hanno anche il fiore e sono croccanti e saporite… be', io mi scateno! Non mangerei altro. Questa padellata può essere considerata un antipasto, un contorno molto ricco o anche un secondo vegetariano. In qualunque maniera la serviate, una cosa è certa: è buonissima!

***Per 4 persone*: 2 zucchine • 2 fette di pancarré • 1 spicchio d'aglio • 5 pomodori secchi • raspadüra di grana • timo • maggiorana • olio extravergine • sale e pepe**

Scaldare in padella l'olio con l'aglio, aggiungere le zucchine tagliate a rondelle e

rosolare dolcemente. Tagliare a pezzetti i pomodori secchi tranne uno, unirli alle zucchine, completare con timo, maggiorana e sale e fare insaporire bene: mi raccomando di cuocere le zucchine solo per 5 minuti, in modo che rimangano ben croccanti. Intanto tritare nel mixer il pane con il pomodoro secco rimasto e un po' del suo olio; in un'altra padella tostarli fino a che non diventano croccanti. Quando le zucchine sono cotte, spegnere il fuoco e aggiungere direttamente in padella il crumble di pane e pomodori e la raspadüra, che si scioglierà appena appena con il calore delle verdure. Completare con una spolverizzata di pepe e portare subito in tavola.

INSALATA CON FRITTI

Per alleggerire un fritto non c'è niente come un'insalata. Così, la cosa più spiccia che si può fare è servire un'insalata con dentro il fritto… sia di pesce sia di verdura. A rendere il tutto ancora più irresistibile e scrocchiarello, ci sta proprio bene qualche spicchio di mela. Grazie a Debora Villa, che mi ha dato lo spunto per questa super insalata.

***Per 4 persone*: 250 g tra soncino e rucola • 100 g di calamaretti • 100 g di pesciolini • 1 patata • 1 zucchina • 1 mela • farina • olio extravergine • olio di semi • aceto balsamico • sale**

Fare la mela a dadini, mescolarla con il soncino e la rucola e condire l'insalata con sale, aceto e olio d'oliva. Tagliare a fiammiferi le zucchine e le patate, quindi infarinarle. Passare nella farina anche i calamaretti e i pesciolini, friggere in olio di semi bollente prima le verdure e poi il pesce e scolare entrambi su carta da cucina. Servire l'insalata nel piatto con sopra il fritto, senza mescolare.

PASTICCIO DI PATATE E CARCIOFI

Ecco una teglia di verdure che può diventare anche un perfetto piatto unico vegetariano, davvero molto saporito e invitante. Più semplice di così!

***Per 4 persone*: 100 g di scamorza bianca • 4 carciofi • 2 patate • 2 cipollotti • 2 cucchiai di pecorino dolce • 2 cucchiai di pangrattato • succo di 1 limone • olio extravergine • sale e pepe**

Affettare i carciofi a spicchi sottili e immergerli in acqua e limone. Nel frattempo tagliare le patate a rondelle, i cipollotti ad anelli e la scamorza a dadini. Condire

le verdure con sale, olio, pangrattato e pecorino, mescolare bene e aggiungere la scamorza. Trasferire il tutto in una pirofila foderata di carta da forno, pepare e cuocere per mezz'ora a 200°.

VIGNAROLA

La vignarola è il piatto della primavera: l'ideale è prepararla con verdure fresche. Lo so che questo comporta la fatica di sgranare i piselli e le fave e poi di togliere la pellicola a tutte le fave, per non parlare della noia di pulire i carciofi... ma il risultato è impagabile!

***Per 4 persone*: 300 g di fave sgranate • 300 g di piselli sgranati • 4 cipollotti • 3 carciofi • 150-200 g di pancetta dolce • 1 cucchiaino di brodo granulare di carne o vegetale • basilico • olio extravergine • sale**
***Per accompagnare*: 1 mozzarella di bufala**
Affettare i carciofi a spicchi e i cipollotti ad anelli. Rosolare la pancetta con poco olio in un tegame, poi unire per primi i cipollotti e, una volta rosolati, le fave, i piselli e i carciofi tutti insieme. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua, il sale, un cucchiaino di brodo granulare e il basilico e cuocere coperto per 25-30 minuti. Servire la vignarola tiepida con una super mozzarella di bufala.

GRATIN DI CAROTE E CATALOGNA

Ecco un'altra idea per risolvere il problema del contorno, perché proporre sempre le classiche verdure saltate in padella è un po' noioso. Il gratin, con quel gusto leggermente abbrustolito e croccante, rende tutto appetitoso!

***Per 4 persone*: 500 g di carote • 500 g di catalogna • 2 spicchi d'aglio • 50 g di grana • 50 g di pangrattato • 1 scalogno • timo • olio extravergine • sale e pepe**
Rosolare l'aglio con l'olio, inclinando un po' la padella in modo che rimanga completamente sommerso, aggiungere la catalogna tagliata grossolanamente, salarla e farla appassire. Tritare lo scalogno, tagliare a bastoncini le carote e cuocerli in un'altra padella con un goccio l'olio e una tazzina d'acqua, per aiutare la cottura. Intanto mescolare grana, pangrattato e timo. Trasferire in una teglia da forno la catalogna, ricoprire con le carote e spolverizzare con la panure. Aggiustare di pepe, completare con un filo d'olio e far gratinare in forno a 200° per circa 30 minuti.

PATATE RIPIENE

Un piatto unico molto british. Quando studiavo in Inghilterra ho scoperto quante ricette deliziose si possono preparare con una semplice e terrosa patata!

***Per 3 persone*: 3 patate • 150-170 g di ricotta • 100 g di groviera • 70 g di pancetta dolce a cubetti • 3 uova di quaglia • sale e pepe**
Bucherellare le patate con la forchetta e cuocerle con la buccia in forno a 180° per 2 ore e mezza. Una volta pronte, asportare la calotta in senso orizzontale e svuotarle con un cucchiaino. Rosolare la pancetta senza condimento in una padella antiaderente, poi aggiungerci l'interno delle patate e far insaporire per qualche minuto. Trasferire il tutto in una ciotola, unire la ricotta e il groviera grattugiato, salare e riempire le patate con il ripieno, lasciando una conchetta. Sgusciarvi dentro un uovo di quaglia per patata, salare, pepare e far cuocere in forno a 180° per 10 minuti.

RATATOUILLE

Grazie al film d'animazione della Disney, questo delizioso contorno è diventato uno dei piatti preferiti dei bambini. Ma è anche una ricetta classica, da servire a una cena elegante.

***Per 6 persone*: 2 pomodori • 1 zucchina • 1 melanzana • 1 cipolla • ½ peperone verde • ½ peperone giallo • 2 spicchi d'aglio • alloro • basilico • olio extravergine • sale**
Rosolare la cipolla a fette con l'aglio e la melanzana a cubetti, poi affettare i peperoni e aggiungerli in padella. Salare, unire l'alloro e far cuocere il tutto con il coperchio. Affettare la zucchina e, passati 5-6 minuti, unirla alle altre verdure, infine aggiungere anche i pomodori a dadini. Aggiustare di sale, completare con il basilico e continuare la cottura a fuoco medio, finché le verdure non sono morbide e saporite.

FRITTELLE DI LENTICCHIE

Un aperitivo sfizioso o un secondo vegetariano, leggermente piccante e molto gustoso!

***Per 4 persone*: 200 g di lenticchie in scatola • 150 g di piselli in scatola • 50 g di farina • 1 cucchiaino di lievito per torte salate • 1 uovo • 1 scalogno • 1 spicchio d'aglio • zenzero in polvere • peperoncino • olio di semi • olio extravergine • sale**
Affettare lo scalogno e farlo rosolare in padella con poco olio d'oliva, poi aggiungere

l'aglio schiacciato, le lenticchie e i piselli. Salare, unire lo zenzero, togliere l'aglio dalla padella e frullare il tutto con le uova e la farina. Aggiungere il lievito e un pizzico di peperoncino e friggere il composto a cucchiaiate, in olio di semi bollente.

QUICHE DI ASPARAGI

Invece della solita ricotta, questo impasto fatto solo di panna e tuorli rende la quiche molto cremosa e delicata. Se non vi piacciono gli asparagi, sostituiteli con un'altra verdura.

***Per 6 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 2 mazzi di asparagi • 300 ml di panna fresca • 3 cucchiai di grana • 3 tuorli • 1 scalogno • olio extravergine • sale e pepe**
Sbollentare per pochi minuti gli asparagi, conservare le punte e tagliare a tocchetti la parte più tenera del gambo. Tritare lo scalogno, rosolarlo in padella con un poco d'olio e i gambi degli asparagi, salare e lasciare insaporire per 5 minuti circa. Sbattere in una ciotola i tuorli con la panna, il grana, sale e pepe e unire alla crema ottenuta anche il soffritto di scalogno e asparagi. Stendere la sfoglia in una tortiera con la sua carta da forno sotto, bucherellare la base con la forchetta e versarci il composto. Completare con le punte di asparagi disposte in maniera gradevole e cuocere per almeno 40 minuti a 180 °, fino a che la quiche non si è solidificata e un po' scurita.

BURRITOS

I burritos sono uno di quei piatti non certo dietetici, ma molto golosi, che ogni tanto si sente l'esigenza di mangiare, come un hamburger del fast food o una cenetta cinese take away. Invece di andare a cercare il ristorante messicano più vicino, ecco la ricetta di Simone Annicchiarico, che ringrazio di cuore.

***Per 6 persone*: 500 g di carne trita mista • 6 tortillas • 1 peperone • 1 cipolla • 100 g di pomodorini • 1 manciata di germogli di soia • 1 lattina di fagioli (400 g) • 100 g di caciotta bianca • 50 ml di salsa di soia • olio extravergine • sale**
Affettare il peperone, i pomodorini e la cipolla. Rosolare peperone e cipolla in una padella con l'olio, poi unire i germogli di soia e infine aggiungere anche i pomodorini. In un'altra padella rosolare la carne con un filo d'olio, sfumare con la salsa di soia e cuocere per 10 minuti. Scolare i fagioli e scaldarli in un pentolino con qualche cucchiaiata d'acqua e un po' di sale. Quando le verdure e la carne sono cotte e i fagioli sono caldi, scaldare in un'altra padella leggermente unta le tortillas e grattugiare la caciotta con la grattugia a fori larghi. Comporre i burritos farcendo le tortillas con il formaggio, la carne, le verdure e per ultimi i fagioli. Richiuderle e servirle.

Quiche di asparagi

DOLCI

PASTIERA NAPOLETANA

La pastiera è il dolce simbolo della Pasqua, immancabile sulle tavole napoletane. Con lei, arriva anche la primavera, ma è talmente buona che io la mangio tutto l'anno. Gli ingredienti che la caratterizzano sono l'acqua di fiori d'arancio e il grano cotto. Io per questa ricetta ho avuto due ospiti d'eccezione: i fratelli Francesco e Marcello Bocci ovvero… i vincitori del Campionato italiano di pasticceria!

Per 6-8 persone
***Per la pasta frolla*: 500 g di farina • 200 g di zucchero • 200 g di burro • 5 g di lievito per dolci • 1 baccello di vaniglia (o 1 bustina di vanillina) • 2 uova • sale**
***Per la farcia*: 200 g di grano cotto • 200 g di ricotta • 200 g di zucchero • 50 g di arancia e cedro canditi • 2-3 gocce di essenza di fiori d'arancio • 2 uova • 1 baccello di vaniglia (o 1 bustina di vanillina)**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Mettere in una ciotola il burro ammorbidito con i semi della vaniglia (oppure la vanillina) e lo zucchero, amalgamare, poi unire le uova e un pizzico di sale. Incorporare infine la farina e il lievito, lavorando con la punta delle dita fino a creare un panetto. Farlo riposare in frigorifero per una mezz'oretta. Passare la ricotta al setaccio e mescolarla bene con lo zucchero, i semi di vaniglia (o la vanillina) e il grano cotto. Unire l'essenza di fiori d'arancio, i canditi e infine le uova sbattute a mano con una frusta, amalgamando fino a che non sono del tutto incorporate. Imburrare e infarinare uno stampo da 25 cm di diametro (oppure rivestirlo di carta da forno) e foderarlo con uno strato di circa 5 mm di frolla. Ritagliare la pasta in eccesso, bucare la frolla con una forchetta e distribuirvi il composto di ricotta in modo uniforme. Con la pasta frolla avanzata ricavare strisce di circa 1,5 cm di larghezza e 3 mm

di spessore, stenderle sul ripieno facendole aderire ai bordi e cuocere a 170° per un'ora circa. Una volta pronta, far raffreddare la pastiera, trasferirla su un piatto da portata e spolverizzarla a piacere con zucchero a velo.

CUBOTTI AGLI AGRUMI

La particolarità di questa torta è il delizioso sciroppo che bisogna versarci sopra prima di farla raffreddare. La rende golosissima, umida e aromatizzata.

***Per 6-8 persone*: 350 g di farina • 200 g di yogurt greco • 100 g di burro • 100 g di mandorle intere • 6 cucchiai di miele • 50 g di mandorle tritate • 3 uova • 1 limone • 1 bustina di lievito vanigliato • ½ cucchiaino di bicarbonato • 1 cucchiaino di cannella in polvere**
***Per lo sciroppo*: 150 g di zucchero • 1 arancia • 1 limone**
Mescolare il burro sciolto con il miele, aggiungere le uova, la scorza e il succo del limone, lo yogurt, la farina, il lievito, il bicarbonato e la cannella. Unire le mandorle tritate, mescolare bene e versare l'impasto in una teglia rettangolare foderata di carta da forno. Distribuire sopra le mandorle intere e cuocere a 180° per 40 minuti. Intanto preparare lo sciroppo: spremere arancia e limone, versare il succo in un pentolino con lo zucchero e far caramellare la salsa sul fuoco, finché non diventa sciropposa (ci vorrà qualche minuto). Una volta pronta la torta, prima di toglierla dallo stampo, bagnarla con lo sciroppo e farla raffreddare. Quindi tagliarla a cubotti e servire.

TORTA GELATO ALLA FRUTTA

Una cheesecake super estiva! Invece della crema al formaggio, dentro al guscio di biscotto metto un delizioso gelato fatto in casa con lamponi interi e guarnisco con suggestivi decori di salsa di lamponi.

Per 6-8 persone
***Per la base*: 130 g di biscotti secchi • 50 g di burro**
***Per la farcia*: 150 g di lamponi • 200 ml di latte • 130 ml di panna • 100 g di zucchero • 80 g di cioccolato bianco • 2 uova • 1 bustina di vanillina • sale**
***Per guarnire*: 100 g di lamponi • riccioli di cioccolato bianco**
Tritare i biscotti secchi, aggiungere il burro fuso e tritare ancora. Versare il composto

in una tortiera foderata di carta da forno, schiacciando bene con le mani in modo da ottenere la base della torta. Separare gli albumi dai tuorli, mescolare i tuorli con lo zucchero, quindi unire il latte e la vanillina. Far cuocere il composto a fiamma bassa, mescolando con la frusta, fino a ottenere una crema, poi lasciare raffreddare. Quindi montare gli albumi con un pizzico di sale e amalgamarli delicatamente alla crema, poi montare la panna e incorporare anch'essa. Aggiungere infine anche il cioccolato bianco tritato e i lamponi interi e versare il tutto sulla base di biscotto. Frullare 100 g di lamponi, filtrarli e decorare la superficie della torta creando dei motivi con la salsa, fatta gocciolare col cucchiaio. Mettere la torta in freezer per una notte e, prima di servire, completare ogni piatto con riccioli di cioccolato bianco e altre gocce di lamponi frullati.

TORTA ROMANTICA

L'ho chiamata torta romantica perché è una deliziosa torta di mele, racchiusa tra due sfoglie di pasta frolla e arricchita da amarene e saporiti amaretti… mi rende sicuramente più dolce e ben disposta nei confronti della vita! Quando sono in campagna la preparo con una generosa quantità di amarene del nostro albero. Tutti i bambini della casa vengono arruolati per raccoglierle. Quando sono in città invece uso le amarene sciroppate e ne metto molte meno, solo 4 o 5 come piccola guarnizione. PS: potete scegliere se impegnarvi solo un po' e usare la frolla pronta oppure un po' di più e usare quella fatta in casa.

***Per 6-8 persone*: 2 rotoli di pasta frolla (oppure 250 g di burro, 200 g di zucchero, 2 uova, 300 g di farina, sale, vanillina) • 2 mele • 15 amaretti • 1 cucchiaio di zucchero • succo di ½ limone • qualche amarena sciroppata (oppure 100 g di amarene fresche)**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Sbucciare le mele, tagliarle a fettine sottili e condirle in una ciotola con 1 cucchiaio di zucchero e il succo di mezzo limone. Per fare a mano la frolla, amalgamare il burro freddo tagliato a dadini con lo zucchero, aggiungere le uova e mescolare ancora per breve tempo, quindi unire la farina con la vanillina e il sale e impastare con la punta delle dita fino a che non si otterrà una palla di pasta (non troppo a lungo, mi raccomando). Avvolgere il panetto nella pellicola e farla riposare un'ora in frigo o 20 minuti in freezer. Dividere la pasta in 2 panetti e stenderli tra 2 fogli di carta da forno con l'aiuto di un po' di farina. Sistemare in una tortiera una sfoglia di frolla con sotto la sua carta da forno e bucherellarla con una forchetta. Versare gli amaretti sbriciolati grossolanamente, poi le mele e le amarene sciroppate, aggiungendo

Torta romantica

anche qualche cucchiaino del loro sciroppo, oppure quelle fresche debitamente snocciolate. Ricoprire il tutto con un altro strato di frolla, rincalzare i bordi sigillandoli bene con le dita e infornare a 180° per 40 minuti. A piacere spolverizzare la torta con zucchero a velo.

TORTA AL LIMONE CON AMARETTI E TÈ

Questa crostata al limone presenta una particolarità molto raffinata: è aromatizzata con preziose foglie di tè. La ricetta, infatti, mi arriva da una vera sommelier di tè. Si chiama Francesca Natali ed è anche un'ottima cuoca.

Per 6-8 persone
***Per la base*: 15 g di foglie di tè nero Darjeeling • 200 g di amaretti • 60 g di burro**
***Per la farcia*: 2 cucchiai di tè nero Earl Grey (cioè al bergamotto) • 140 g di burro • 120 g di zucchero • 120 g di farina di mandorle • 4 uova • 2 limoni**
***Per guarnire*: panna montata • fettine di limone**
Tritare gli amaretti nel mixer con il tè, aggiungere il burro fuso e mescolare bene, in modo da ottenere un composto consistente. Foderare una tortiera di carta da forno, con il composto creare la base della torta come fosse una cheesecake, premendo bene con le mani per formare una crosta compatta, e cuocere per 10 minuti a 180°. Intanto unire il tè al burro fuso e preparare la farcia: sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina di mandorle, il succo e la scorza del limone e infine il burro aromatizzato, filtrandolo con un colino in modo da eliminare le foglie di tè. Trasferire la crema nella base della torta e cuocere in forno a 180° per 25 minuti. Servire ogni fetta con un ciuffo di panna montata e una fettina di limone a guarnire.

Cubotti agli agrumi p. 209

Biancaneve di cioccolato bianco p. 216

TORTA DELLA NONNA

Una torta della mia amica Antonia Mecacci non può mai mancare nei miei libri. Questa è una meravigliosa crostata farcita con crema al limone e decorata coi pinoli. Impossibile non divorarla in un attimo!

Per 6-8 persone
***Per la frolla*: 230 g di farina • 125 g di burro • 125 g di zucchero • 1 uovo • ½ bustina di lievito per dolci • sale**
***Per la crema*: 500 ml di latte • 50 g di zucchero • 50 g di farina • 3 tuorli • scorza di 1 limone**
***Per guarnire*: pinoli • zucchero a velo**
Preparare la base della torta mescolando lo zucchero con l'uovo, poi unire il burro ammorbidito, la farina, un pizzico di sale e il lievito e impastare fino a ottenere un panetto liscio. Coprirlo con la pellicola e lasciarlo riposare in frigo fino a che non diventa ben duro e facile da stendere. Intanto fare la crema: scaldare il latte con la scorza del limone e in una ciotola mescolare lo zucchero con i tuorli, e poi la farina. Quindi aggiungere il latte, privato della scorza, e rimettere sul fuoco fino a che la crema non si raddensa. Stendere con il mattarello (aiutandosi con la farina oppure ponendolo tra 2 fogli di carta da forno) ¾ dell'impasto, metterlo in una tortiera rotonda foderata di carta da forno e farcirlo con la crema. Stendere la pasta frolla rimasta in una sfoglia molto sottile e usarla per ricoprire la torta. Sigillare bene e completare con qualche pinolo, prima di infornare a 180 ° per 20-25 minuti. Prima di servire, guarnire con lo zucchero a velo.

ZUPPA INGLESE

Un classico della pasticceria casalinga! A voi la scelta: Pavesini o Savoiardi? Di sicuro non uso il liquore, perché nei dolci non mi piace per niente: meglio optare per un succo di frutta!

***Per 6-8 persone*: circa 40 Pavesini (o 20 Savoiardi) • 300 ml di latte • 275 g di zucchero • 150 g di cioccolato fondente • 20 g di farina • succo di mirtilli rossi qb • 6 tuorli • 2 uova • scorza di ½ limone • burro**
In un pentolino sbattere leggermente i tuorli e le uova intere, unire 250 g di zucchero e, mescolando, anche la farina. Aggiungere 250 ml di latte e la scorza grattugiata del limone e portare il composto ottenuto a ebollizione su fuoco medio. Quindi abbassare la fiamma, far cuocere per 5 minuti, poi togliere dal fuoco e lasciare

intiepidire la crema. Sciogliere a fiamma bassa, in un altro padellino, il cioccolato con il latte rimasto, mescolando continuamente. Dividere la crema in due parti e a una metà unire il cioccolato fuso, amalgamando bene. Bagnare i biscotti con il succo, ungere una tortiera rettangolare con il burro e cospargerla con lo zucchero avanzato: disporre uno strato di biscotti, coprirli con un po' di crema al cioccolato, poi fare un secondo strato di biscotti, spalmarlo con la crema chiara e procedere allo stesso modo fino a esaurimento degli ingredienti. Terminare con uno strato di crema e conservare in frigo fino al momento di servire.

VICTORIA SPONGE

La Victoria Sponge è una torta inglese molto soffice e alta, farcita con crema al burro e marmellata. Ideale da servire con il tè, in vero stile british.

***Per 6-8 persone*: 170 g di farina • 170 g di burro • 170 g di zucchero • 3 uova • 1 bustina di lievito per dolci • 1 bustina di vanillina • 1 fialetta di aroma di mandorle**
***Per farcire*: 200 g di zucchero a velo • 50 g di burro • marmellata di fragole**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Per l'impasto montare zucchero e burro fino a formare una crema, poi unire, mescolando bene, le uova, la farina, il lievito, la vanillina e infine l'essenza di mandorle. Distribuire il composto in due stampi imburrati e infarinati, cuocere in forno a 180° per 25 minuti e, una volta pronte, lasciare raffreddare le torte e poi sformarle. Preparare la crema al burro amalgamando il burro con lo zucchero e 2 cucchiai di acqua calda, così da ottenere una consistenza densa. Spalmare la superficie di una torta con la marmellata di fragole e la base dell'altra con la crema al burro e sovrapporre le due torte in modo che lo strato di crema e di marmellata vengano a contatto. Completare la Victoria Sponge con una spolverata di zucchero a velo.

CAPRESE DI CIOCCOLATO BIANCO

Questa è la torta rivelazione dell'anno: una meraviglia di cremosità, un'esplosione indescrivibile di sapori. Il cioccolato bianco, dolcissimo, viene equilibrato dall'asprezza del limone e la consistenza delle mandorle dà alla pasta una particolarità unica. Mi raccomando, però, di non avere fretta: una volta sfornata la torta, bisogna lasciarla raffreddare e riposare

Caprese di cioccolato bianco

diverse ore. L'ideale è servirla il giorno dopo averla cucinata: più passa il tempo, più diventa buona. Peccato che finisca sempre troppo in fretta! Grazie a Francesca La Torre per questa grandiosa ricetta.

***Per 6-8 persone*: 200 g di mandorle • 200 g di cioccolato bianco • 200 g di zucchero • 150 g di burro • 1 limone • 5 uova • 1 bicchierino di crema di limoncello • 1 bustina di lievito per dolci**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Tritare nel mixer le mandorle insieme al cioccolato bianco e tenere da parte. Lavorare con le fruste elettriche o nello stesso mixer il resto degli ingredienti: uova, zucchero, burro sciolto, la scorza e il succo di limone e il liquore. Aggiungere infine le mandorle e il cioccolato tritati e mescolare: il composto deve essere piuttosto liquido. Versarlo in una teglia rivestita con carta da forno e cuocere a 170° per 50 minuti. La superficie della torta tenderà a scurirsi, ma è giusto che succeda. Una volta pronta e raffreddata a lungo, spolverizzare la caprese con zucchero a velo. E mi raccomando: bisogna resistere alla tentazione di mangiarla subito!

BIANCANEVE DI CIOCCOLATO BIANCO

Deliziosissima torta amata dai bambini, è la vera regina dei compleanni, anche perché è perfetta da decorare con panna e confetti. Grazie a Nicoletta Romanoff, che con grande simpatia e perizia ha cucinato per me questo suo cavallo di battaglia!

***Per 6-8 persone*: 400 g di zucchero • 300 g di cioccolato bianco • 300 g di burro • 300 g di farina • 150 g di farina autolievitante • 270 ml di acqua • 3 uova • 1 fialetta di aroma alla vaniglia • 1 vaschetta di lamponi (facoltativi) • sale**
***Per guarnire*: 500 ml di panna fresca • colorante alimentare rosso • confetti colorati**
Ungere una tortiera e foderarla con la carta da forno fin sopra il bordo esterno, facendola sporgere di circa 2 cm. Riscaldare a bagnomaria il burro con l'acqua e girare finché tutto il burro non si sarà fuso, quindi spegnere il fuoco, aggiungere il cioccolato precedentemente tritato e mescolare fino a scioglierlo completamente. In una terrina unire le farine passate al setaccio, lo zucchero, un pizzico di sale e creare un foro al centro. Versarvi il cioccolato fuso, le uova e l'aroma alla vaniglia e amalgamare bene tutti gli ingredienti con un mestolo di legno (volendo, a questo punto si possono aggiungere i lamponi nell'impasto). Trasferire il tutto nello stampo e cuocere a 180° per circa 1 ora e 40 (deve cuocere a lungo perché la torta è molto

alta!). Una volta che il dolce si è ben raffreddato, montare la panna, colorarla con qualche goccia di colorante alimentare, spalmarla su tutta la torta, compresi i lati, e ricoprire con confetti colorati. Conservare in frigo.

TORTA CON IL RIPIENO AL FONDENTE

Come resistere a una crostata con crema al cioccolato aromatizzata all'arancia? Io sicuramente non ci riesco, visto che il cioccolato all'arancia e le scorzette ricoperte di cioccolato sono la mia passione.

***Per 8 persone*: 1 rotolo di pasta frolla • 300 g di cioccolato fondente • 100 g di zucchero a velo • 80 ml di panna fresca • scorza di 1 arancia • 2 uova • 4 tuorli**
Stendere in una tortiera la pasta frolla con sotto la sua carta da forno, coprirla con un foglio di stagnola, quindi versarci dei fagioli secchi e infornare per 15 minuti. Intanto in un pentolino sciogliere il cioccolato con un cucchiaio di acqua. In una ciotola sbattere leggermente le uova con lo zucchero, aggiungere la panna e la scorza d'arancia grattugiata; infine unire il cioccolato fuso e mescolare bene. Una volta pronta la frolla, togliere la stagnola e i fagioli, farcire il guscio di pasta con il composto al cioccolato e cuocere in forno a 180° per altri 30 minuti.

TORTA CIOCCOLATO E PEPERONCINO

Delizioso plum cake molto cioccolatoso e deliziosamente piccante. Una volta preparato il dolce, bisogna bucherellarlo con lo stecchino e, mentre è ancora caldo, inondarlo con uno sciroppo al cioccolato piccante. Eccezionale! Grazie a Paolo Quilici.

***Per 8 persone*: 275 g di zucchero • 200 g di farina • 175 g di gocce di cioccolato • 175 g di burro morbido • 125 ml di acqua bollente • 50 g di cacao amaro • 80 g di panna fresca • 2 uova • 1 cucchiaino di bicarbonato • 1 bustina di vanillina • ½ limone**
***Per lo sciroppo*: 125 ml di acqua • 100 g di zucchero • 1 cucchiaio di cacao amaro • peperoncino in polvere qb**
***Per guarnire*: 50 g di cioccolato fondente**
Spremere il succo del limone nella panna e lasciare riposare, in modo da creare la panna acida. Preparare l'impasto: mettere nel mixer la farina, il bicarbonato, il cacao,

TAVOLE
A TEMA

SEMPLICE E RAFFINATA

Ecco una tavola essenziale ma elegante, che coniuga il tocco maschile dato dalle tonalità fredde (grigio, viola, nero) alla sensibilità femminile, espressa nelle graziose candele decorate.

Fissare un nastrino, con una puntina dello stesso colore, alla base di un cero, e poi proseguire verso l'alto a spirale, fermandosi qualche centimetro sotto lo stoppino. Ripetere l'operazione con nastri di colori diversi (ma sempre intonati a quelli della tavola) e su candele di misure differenti, fino a ottenere 2 gruppi da 3 ceri l'uno.
Posizionare al centro della tavola alcune foglie di aralia e posarvi sopra un contenitore di vetro, basso e rotondo. Versare al suo interno poca acqua e disporre lungo tutto il bordo degli eleganti tulipani bianchi, dopo averne accorciato leggermente il gambo. Completare con una candela bianca al centro.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Chips polenta e funghi p. 12
- Mezzemaniche squacquerone e crudo p. 43
- Arrosticini di pollo al miele p. 77
- Bicchierini formaggio e fragole p. 106

lo zucchero, le uova, la panna acida, il burro e la vanillina e frullare. Staccare bene dai bordi e versare l'acqua bollente a filo mentre si continua a frullare. Aggiungere le gocce di cioccolato, mescolare e versare il composto in uno stampo da plum cake foderato di carta da forno. Infornare a 170° per un'ora: a questo punto la torta sarà cresciuta e spaccata in mezzo. Per verificare la cottura fare la prova dello stecchino, che dovrà uscire leggermente umido. Intanto bollire per 5 minuti acqua, peperoncino, cacao e zucchero, in modo da ottenere uno sciroppo un po' denso. Lasciare la torta nella forma da plum cake, bucherellarla con uno stecchino mentre è ancora calda e versarci lo sciroppo. Farla raffreddare del tutto, quindi tirarla fuori dallo stampo e decorarla con pezzetti di cioccolato fondente.

ASPIC DI FRUTTI DI BOSCO

Questo è un dolce molto scenografico ma semplice da preparare, bisogna solo avere la pazienza di lasciarlo solidificare in frigo. L'effetto sarà quello di una cascata di frutti di bosco imprigionati in una gabbia lucida, dolce e trasparente di gelatina! Grazie ad Annalisa Benzi e Caterina Varvello che l'hanno cucinato con me in trasmissione.

***Per 6-8 persone*: 400 g di frutti di bosco • 400 ml di acqua • 150 g di zucchero • 100 ml di succo d'arancia • 4 fogli di gelatina • fragole • Rum (facoltativo)**
Ammollare i fogli di gelatina in un po' d'acqua e mettere i frutti di bosco in uno stampo da plum cake. Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero, poi spegnere il fuoco e aggiungere il succo d'arancia filtrato, un goccio di Rum (facoltativo) e i fogli di gelatina strizzati. Far sciogliere la gelatina e, non appena il composto sarà tiepido, versarla nello stampo, sopra alla frutta, e lasciare in frigo per 4-5 ore. Per servire l'aspic, mettere lo stampo per pochi secondi in acqua calda, così si sforma meglio, e rovesciarlo.

SEMIFREDDO AL TORRONE

Il semifreddo al torrone è un delizioso dolce gelato che si mangia volentieri anche d'inverno, perché è ricco e sostanzioso. In più è perfetto per riciclare nella maniera più golosa il torrone di Natale.

***Per 8 persone*: 450 g di torrone • 300 ml di panna • 80 g di zucchero • 4 uova • ½ bicchierino di Brandy**
***Per guarnire*: panna montata • scaglie di cioccolato**

Separare i tuorli dagli albumi e tritare finemente il torrone nel mixer. Sbattere i tuorli con lo zucchero in una terrina, poi aggiungere il torrone tritato e il Brandy e mescolare finché il composto è ben amalgamato. Montare a neve separatamente la panna e gli albumi e aggiungerli al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Versare il tutto in uno stampo da plum cake di silicone o foderato di carta da forno, lasciare in freezer per almeno 5-6 ore e, mezz'ora prima di servire, trasferire il semifreddo nel frigorifero. Sformarlo su un piatto da portata e guarnirlo con panna montata e scagliette di cioccolato.

ZUCCOTTO DI RIBES

Ecco un dolce molto goloso e bello da vedere. Perfetto per concludere una cena raffinata! Di solito si compra già pronto in pasticceria, ma con un po' di impegno si può preparare benissimo in casa.

***Per 2-3 persone*: 2 dischi di pan di Spagna • 400 g di mascarpone • 400 ml di panna fresca • 100 g di zucchero a velo • 4 tuorli**
***Per la bagna*: 1 bicchierino di Rum • 1 bicchierino di Maraschino**
***Per guarnire*: marmellata di ribes • ribes**
Montare la panna a neve ferma. Sbattere i tuorli con lo zucchero a velo, incorporare il mascarpone, poi la panna montata e amalgamare bene il tutto. Preparare la bagna mescolando un bicchierino d'acqua con il Rum e il Maraschino e usarla per inumidire il pan di Spagna. Da questo ricavare un cerchio dello stesso diametro (circa una spanna) dello stampo o della ciotola che verrà usata per contenere lo zuccotto e delle strisce alte circa 2 dita. Foderare l'interno dello stampo con la pellicola e poi rivestirlo con le strisce di pan di Spagna. Farcire con la crema l'interno della forma rivestita, richiuderla con il disco di pan di Spagna e far riposare in freezer per 2-3 ore, in modo che il ripieno si solidifichi. Sformare lo zuccotto, spalmare la superficie con abbondante marmellata e disporvi sopra i ribes ricoprendola completamente.

TORTA DI RISO

Devo ammetterlo: sono sempre stata molto scettica con i dolci di riso, mi sembravano… un po' viscidi. Ebbene, con questa torta non si corre il rischio! Quando l'ho preparata in redazione è sparita nel giro di un attimo. È croccante all'esterno e cremosa all'interno, una vera delizia da provare!

***Per 8 persone*: 50 g di riso • 750 ml di latte fresco • 200 g di zucchero • 80 g di burro • 50 g di uvetta • 3 uova • 2 cucchiai di pinoli • scorza di 1 limone • ½ cucchiaino di cannella • sale**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Portare a bollore il latte con la cannella e 50 g di zucchero, unire un pizzico di sale e il riso e cuocere per 15 minuti, fino a che il latte non è stato completamente assorbito. Lasciare intiepidire; intanto mescolare le uova con il resto dello zucchero, aggiungere il burro fuso, una cucchiaiata di pinoli, la scorza di limone e l'uvetta. Versare questo composto nel riso raffreddato, trasferire tutto in una tortiera foderata di carta da forno e completare con una spolverata di zucchero e i pinoli rimasti. Cuocere a 180° per 30-40 minuti e servire il dolce cosparso di zucchero a velo.

TORTA DI CIOCCOLATO E COUSCOUS

Oltre alla classica torta di riso si può sperimentare un'esotica torta al couscous. La consistenza dei piccoli granelli di semola è sfiziosa e contrasta sorprendentemente con la croccantezza della base di biscotti.

Per 10 persone
***Per la base*: 100 g di biscotti secchi • 30 g di burro**
***Per la farcia*: 300 g di couscous • 300 ml di latte • 150 g di cioccolato fondente • 150 g di amaretti • 50 g di burro • 4 uova • 1 pera • scorza di ½ limone • sale**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Per la base tritare i biscotti nel mixer e mescolarli con il burro fuso. Distribuire il composto sulla base di una tortiera foderata con la carta da forno, formando un guscio come quello della cheesecake, e mettere in frigo. Portare a ebollizione il latte con la scorza di limone, quindi spegnere la fiamma e versarvi il couscous. Lasciare che assorba tutto il liquido, mescolarlo, poi stenderlo su una placca e sgranarlo con una forchetta. Quando si sarà intiepidito, trasferirlo in una ciotola, incorporarvi il burro e i tuorli (tenendo da parte gli albumi) e amalgamare a lungo. Fondere il cioccolato in un pentolino con un pochino d'acqua, farlo raffreddare e nel frattempo montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Incorporare il cioccolato raffreddato agli albumi montati e mischiarli al couscous; poi tritare nel mixer molto finemente gli amaretti e aggiungere anche questi. Unire la pera sbucciata e tagliata a tocchettini. Versare il tutto sulla base di biscotti, livellare e infornare a 170° per 40 minuti. Quindi lasciare raffreddare la torta, sformarla e guarnirla con lo zucchero a velo.

TORTA CON ARANCE CARAMELLATE

Di torte all'arancia ce ne sono molte e tutte buone. Questa però è speciale, perché sformandola e girandola troveremo uno strato golosissimo di arance caramellate che la renderà mozzafiato.

***Per 8 persone*: 200 g di mandorle tritate • 150 g di zucchero • 130 g di burro • 120 g di farina di mais fioretto • 80 g di farina • 3 uova • 1 arancia • 1 cucchiaino di lievito per dolci • marmellata di arance**
***Per le arance caramellate*: 1 arancia • 140 g di zucchero**
Mescolare il burro sciolto con lo zucchero, unire le uova, le farine, il lievito, il succo e la scorza d'arancia. Aggiungere anche le mandorle tritate e amalgamare. Per lo strato caramellato, pelare a vivo l'altra arancia (cioè togliere oltre alla buccia anche la pellicola bianca esterna) e affettarla a rondelle. Preparare il caramello scaldando in padella lo zucchero con un po' d'acqua, fino a ottenere un composto ambrato, quindi versarlo in una tortiera coperta di carta da forno. Adagiare con estrema cautela sul caramello le fette d'arancia pelata a vivo e poi l'impasto e cuocere in forno per 40-45 minuti. Sformare la torta rovesciandola e, una volta fredda, spennellarla con della marmellata di arance, diluita con dell'acqua per renderla più lucida.

PANETTONE IMBOTTITO

Invece del solito panettone tagliato a strati e farcito di crema al mascarpone, questa è un'alternativa oserei dire sontuosa! Il panettone viene svuotato completamente e l'interno viene mescolato con una squisita crema, arricchita di marron glacé, che deve solidificare in frigo. Un Natale così goloso resterà negli annali!

***Per 10 persone*: 1 panettone • 500 g di mascarpone • 250 g di marron glacé • 2 uova • 1 bicchierino di Cognac • zucchero**
***Per la glassa*: 200 g di zucchero a velo • 1 albume • succo di ½ limone**
***Per guarnire*: confettini argentati**
Tagliare la calotta del panettone e svuotare l'interno della mollica, lasciando attaccato al fondo e ai bordi uno strato di 1 cm. Separare i tuorli dagli albumi e montare i primi con lo zucchero semolato fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; incorporarvi con delicatezza il mascarpone, profumare con il Cognac e amalgamare

bene gli ingredienti. Aggiungere i marron glacé spezzettati, montare a neve gli albumi e unire anche quelli mescolando delicatamente; infine aggiungere l'interno del panettone fatto a cubetti. Riempire di nuovo il panettone con la farcia preparata, richiuderlo con la sua calotta e trasferirlo in frigo per 2 ore. Mescolare lo zucchero a velo con l'albume e qualche goccia di succo di limone fino a ottenere una glassa densa; staccare la carta che avvolge la base del panettone, versare sulla calotta la glassa e lasciarla colare lungo i bordi, se necessario spalmandola delicatamente con un coltello. Quando inizia a rapprendersi guarnire la superficie con i confettini. Conservare il panettone farcito in frigorifero fino al momento di servire.

BANANA CUPCAKE

I cupcake al momento vanno parecchio di moda. Fanno molta più simpatia dei classici muffin questi dolcetti ricoperti da fantasiose glasse morbide e colorate. Chi meglio di una cuoca americana poteva insegnarmi la ricetta di questi irresistibili cupcake alla banana, che svelano una sorpresa davvero inaspettata? La glassa infatti si prepara con il burro di arachidi. Noi italiani non siamo molto inclini ad adoperarlo, ma è molto buono. E poi, se dobbiamo preparare un dolce all'americana… dobbiamo usare prodotti americani. Grazie a Laurel Evans per questa vera golosità!

***Per 6-8 persone*: 2 banane • 250 g di zucchero • 160 g di farina • 110 g di burro • 65 ml di panna fresca • 65 ml di yogurt • 2 cucchiaini di lievito per dolci • 1 uovo • 1 tuorlo • ½ cucchiaino di bicarbonato • succo di ½ limone • sale**
***Per il frosting*: 225 g di formaggio spalmabile • 180 g di zucchero a velo • 125 g di burro d'arachidi • 115 g di burro**
***Per guarnire*: arachidi • scaglie di cioccolato**
Mescolare la farina con il bicarbonato, il lievito e un pizzico di sale. Preparare la panna acida mescolando la panna con lo yogurt e il succo di limone e unirla alle banane schiacciate. In un'altra ciotola mescolare il burro sciolto con lo zucchero e aggiungere le uova. A questo punto mettere insieme tutti gli ingredienti: prima incorporare delicatamente al composto di uova la farina, poi anche le banane con la panna. Amalgamare il tutto, versare nei pirottini da cupcake imburrati e infarinati e cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Per il frosting, ovvero per la copertura, mescolare bene il burro ammorbidito, il formaggio, il burro di arachidi e lo zucchero a velo, creando una crema densa e vellutata. Lasciare raffreddare i cupcake, decorarli con il frosting e ricoprirli con arachidi tritate e scaglie di cioccolato.

I bambini raccolgono le amarene a Carpeneto

TAVOLE
A TEMA

BUFFET DI NATALE

Invece di disporre i piatti in tavola, perché non giocare di fantasia trasformandoli in un vero albero di Natale?

Disporre al centro della tavola un'alzatina, che sarà la base dell'albero. Il criterio con cui procedere è quello di iniziare dai piatti più grandi per finire con quelli più piccoli. Si può partire con un primo strato composto da quattro piatti da portata su cui appoggiare, a rovescio, tre scodelle, quindi procedere con un secondo livello aggiungendo altri quattro piatti piani e una ciotola rovesciata.
Realizzare in questo modo cinque strati di piatti, decorando ogni blocco con una striscia di aghifoglie sintetica (sempre più stretta man mano che ci si avvicina alla sommità), su cui andranno appese delle piccole palline rosse, come se fossero bacche. Come puntale, disporre in cima alla piramide una candela rossa. Sistemare i bicchieri rovesciati sul tavolo e appoggiare sulla loro base una candela tonda. Decorare la tavola con alberelli innevati (come quelli che di solito si usano per il presepe) e spargendo qua e là dei minuscoli cristalli di ghiaccio in feltro.
Sistemare sulla tavola anche 2 piatti a tema natalizio, che conterranno tovaglioli e posate.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Paté alla melagrana p. 260
- Torta salata cremosa di carciofi p. 131
- Lasagne fumée p. 164
- Anatra ai mandarini cinesi p. 313
- Panettoncini farciti p. 111

FAGOTTINI DOLCI DI RICOTTA

Dolcetti croccanti grazie alla pasta fillo, ma con un cuore morbido di ricotta e cannella!

***Per 6-8 persone*: 1 rotolo di pasta fillo • 500 g di ricotta • 4-5 cucchiai di miele • 2 manciate di mandorle tritate • ½ cucchiaino di cannella • 1 uovo • scorza di 1 limone • olio di semi**

Mescolare bene la ricotta con il miele, la scorza di limone grattugiata e la cannella, poi unire le mandorle tritate. Stendere la pasta fillo, ritagliarne dei cerchi aiutandosi con il bordo di un bicchiere, spennellarli con l'uovo e farcirli con una cucchiaiata di crema alla ricotta. Richiudere i dischi a metà, formando delle mezze lune, sigillarli bene sui bordi spennellandoli nuovamente e friggerli in abbondante olio bollente. Spolverizzare i fagottini con un po' di cannella e servire.

CHOCOLATE BISCUIT CAKE

Questa è la torta preferita di William d'Inghilterra… e non posso dargli torto! È una specie di salame di cioccolato fatto con i biscotti e ricoperto di glassa, che invece di finire in forno va direttamente nel frigo. Per il loro matrimonio reale il principe e Kate scelsero una sontuosa e classica torta a più strati, ma poi vollero servire agli ospiti questo buonissimo e semplice dolce della tradizione inglese. Grazie a Marina Minelli per la ricetta.

***Per 6-8 persone*: 450 g di biscotti tipo Digestive • 230 g di burro • 230 g di zucchero • 115 g di cioccolato fondente • 2 uova • farina**
***Per la copertura*: 225 g di cioccolato fondente**
***Per guarnire*: 30 g di cioccolato fondente**

Imburrare una tortiera ad anello e infarinarla. Mescolare il burro sciolto e lo zucchero fino a formare una crema, quindi fondere il cioccolato con un po' d'acqua in un pentolino e aggiungerlo al composto continuando a mescolare. Unire le uova, tritare i biscotti nel mixer e aggiungere anche quelli. Versare il composto nella tortiera e tenerla in frigorifero per almeno 3 ore. A questo punto togliere il dolce dal frigo e lasciarlo riposare mentre si procede a sciogliere a bagnomaria il cioccolato per la copertura. Quindi sformare la torta, ricoprirla con il cioccolato fuso e attendere che solidifichi. Guarnire la superficie della biscuit cake con il cioccolato rimanente tritato a scagliette.

FRITOLE VENEZIANE

Già il Carnevale è bello di per sé, ma quando friggo le fritole veneziane… se è possibile diventa ancora più speciale! Si tratta di cucchiaiate di impasto che, buttate nell'olio, si gonfiano e si profumano di festa.

***Per 6-8 persone*: 400 g di farina • 100 g di uvetta • 40 g di lievito di birra in panetto • 2 cucchiai di zucchero • 2 uova • 1 bicchiere di latte • Rum • sale • olio di semi**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Sciogliere il lievito in poca acqua calda. In una ciotola mescolare la farina con lo zucchero, praticare un buco nel centro e romperci le uova, unire un pizzico di sale e il lievito sciolto. Incominciare a sbattere con la forchetta, poi versare il Rum e poco a poco il latte, impastando bene con le mani. Completare aggiungendo anche l'uvetta, lavorare fino a ottenere un impasto liscio e molto morbido e lasciarlo lievitare per 2 ore circa, coperto da un canovaccio. Una volta lievitato, friggerlo a cucchiaiate nell'olio bollente, bagnando ogni volta il cucchiaio nell'acqua, in modo che l'impasto non rimanga attaccato. Usare la schiumarola per tirare fuori le fritole ben gonfie e dorate, e farle asciugare sulla carta da cucina. Completare con una spolverata di zucchero a velo e servirle calde.

SCONES

La prima volta che ho fatto gli scones, diciamo che non è stato un grande successo. Lì per lì sono lievitati e hanno sprigionato un ottimo profumo; dopo averli sfornati però, nel giro di 5 minuti, sono diventati durissimi!!! Come i cubetti di porfido che lastricano le strade. Io, che avevo preparato un brunch per gli amici, mi sono affrettata ad allontanarli subito dalla tavola, prima che qualcuno si scheggiasse un dente… anni dopo ho provato a rifarli con questa ricetta ed è stato un successo. Mi sono venuti soffici e morbidissimi. Gli scones sono di origine scozzese, assomigliano alle brioches, ma sono un po' meno dolci. Sono favolosi con il tè e si possono farcire con burro e marmellata (sempre che li cuciniate come si deve e riusciate a tagliarli… scherzo naturalmente!).

***Per 6-8 persone*: 500 g di farina • 300 ml di latte • 160 g di uvetta • 110 g di burro • 2 cucchiai di lievito per dolci • 2 cucchiai di zucchero • 1 uovo • sale**
In una ciotola unire il lievito alla farina, praticare un buco nel centro e metterci il burro fuso, lo zucchero, l'uvetta e un pizzico di sale. Mescolare, versare il latte e incominciare a impastare: se l'impasto risulta troppo liquido, aggiungere della farina.

Una volta ottenuto un panetto elastico e compatto, stenderlo con un mattarello con l'aiuto di un po' di farina, fino a ottenere una sfoglia abbastanza spessa, cioè alta circa 3 cm. Ritagliare dei cerchi con l'aiuto del bordo di un bicchiere, disporre gli scones su una teglia rivestita di carta da forno e spennellarli con l'uovo sbattuto. Infornare a 200° per 20 minuti.

BISCOTTI ABBRACCIATI

Un dolce abbraccio tra il bianco della panna e il nero del cioccolato, per dei frollini perfetti a colazione e a merenda. Sembrano proprio quelli della pubblicità, ma la soddisfazione di sfornarli in casa è impareggiabile!

***Per 50 biscotti*: 500 g di farina • 200 g di burro • 150 g di zucchero a velo • 50 g di fecola • 7 cucchiai di panna fresca • 3 cucchiai di cacao amaro • 1 bustina di vanillina • 1 bustina di lievito per dolci • 1 uovo • sale**

Mescolare il burro ammorbidito e lo zucchero, aggiungere l'uovo e mescolare. Unire la farina, la fecola, il lievito, un pizzico di sale e la vanillina e lavorare con le mani; aggiungere 6 cucchiai di panna e impastare ancora. Dividere l'impasto in 2 parti uguali, aggiungere a una metà il cacao e la panna rimasta e lavorare bene in modo che diventi di un marrone scuro uniforme. Modellare dei rotolini con l'impasto bianco e altri con l'impasto al cioccolato e unirli a 2 a 2, sovrapponendo leggermente le estremità e formando dei cerchi bicolore. Infornare a 175° per 15 minuti.

MINI CASSATINE

Un piccolo omaggio alla deliziosa cassata siciliana, ripiena di ricotta e gocce di cioccolato in un guscio di frolla. Uno dei miei dolci in assoluto preferiti!

***Per 2 persone*: 1 rotolo di pasta frolla • 200 g di ricotta • 2-3 cucchiai di zucchero a velo • 2-3 cucchiai di gocce di cioccolato • 1 pizzico di cannella • burro**

Mescolare la ricotta con lo zucchero a velo, le gocce di cioccolato e la cannella. Stendere la pasta frolla e ritagliare dei dischi di 2 dimensioni differenti, uno un po' più grande dell'altro. Con quelli più grandi rivestire delle cocottine o degli stampini da muffin usa e getta precedentemente imburrati, quindi farcirli con la crema di ricotta riempiendoli per ¾. Richiudere le cassatine con il disco più piccolo, schiacciando bene i bordi in modo che aderiscano, e infornare a 180° per 10-15 minuti.

SEADAS

Quanti ricordi di tante meravigliose estati in Sardegna! Le seadas sono irresistibili dolci fritti ripieni di formaggio e affogati nel miele. In Sardegna si trovano surgelate e già pronte da friggere ma, tornata a casa, mi sono dovuta ingegnare a mettere a punto la ricetta! Il problema è trovare il formaggio giusto da sostituire a quello sardo. Allora ho chiamato la mia amica Menica, sarda doc, che mi ha suggerito di usare il filone di mozzarella e mi ha dato le dosi esatte per l'impasto. Sono venute buonissime!

***Per 4 persone*: 500 g di farina • 100 g di strutto • 200 g di filone di mozzarella • scorza di 1 arancia • miele qb • olio di semi**

Sciogliere lo strutto nel microonde o in un pentolino a fiamma bassa, unirlo alla farina in una ciotola e aggiungere acqua calda quanto basta per ottenere un impasto plastico e compatto. Farlo riposare, poi stenderlo molto sottile con il mattarello. Grattugiare la mozzarella con la grattugia a fori larghi. Con una ciotola ricavare dei dischi di pasta, farcirne la metà con mozzarella e scorza di arancia grattugiata, bagnare con un po' di acqua i bordi e richiudere sovrapponendo gli altri dischi e sigillando bene. Friggere le seadas e, una volta pronte, irrorarle con il miele prima di servire.

MELE STREGATE CARAMELLATE

Le mele caramellate si vedono sempre nei film americani, durante la festa di Halloween o nelle sagre di paese. Mi hanno sempre incuriosita, ma non le avevo mai assaggiate. All'inizio ero titubante nel cimentarmi in questa ricetta, perché il caramello è sempre difficile da gestire… e invece le mele sono venute bellissime, per la gioia delle mie bambine che hanno rischiato di scheggiarsi i denti pur di mangiarle fino all'ultimo boccone!

***Per 2 persone*: 2 mele rosse • 500 g di zucchero • 100 ml di acqua • 50 g di miele • 1 bustina di vanillina • colorante alimentare rosso**

Mettere in una pentola lo zucchero, il miele e l'acqua, aggiungere la vanillina, portare a bollore e poi far caramellare. A questo punto unire il colorante e far bollire per altri 10 minuti, fino a che il caramello non diventa bello denso; quindi spegnere il fuoco. Togliere il picciolo alle mele, infilzarle negli stecchini lunghi, inclinare la pentola con il caramello e intingere le mele facendole ruotare in maniera che il caramello rimanga attaccato uniformemente, ricoprendole del tutto. Farle sgocciolare bene e poggiarle su un foglio di carta da forno, aspettando che induriscano.

Biscotti Del Selletto

FRITTELLE DI CASTAGNE

Il profumo che si sprigiona in cucina quando si preparano le frittelle di castagne è davvero irresistibile: è quello delle caldarroste e dell'inverno che si avvicina. Servite le frittelle con tanta crema di zucchero e ricotta e il freddo non vi farà più paura!

***Per 2-3 persone*: 200 g di farina di castagne • olio di semi**
***Per la crema*: 150 g di ricotta • 3 cucchiai di zucchero a velo**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
Mescolare la farina di castagne e tanta acqua quanto basta per creare un composto denso e senza grumi, poi preparare la crema amalgamando la ricotta con lo zucchero a velo. Ungere una padella antiaderente con l'olio, farla scaldare, versarci una cucchiaiata di impasto per volta, aspettare che la frittella si abbrustolisca su un lato, poi girarla delicatamente e cuocerla sull'altro. Assemblare ogni piatto impilando tre frittelle alternate ad abbondante crema di ricotta e completare con lo zucchero a velo.

BISCOTTI DEL SELLETTO

Questi biscottini accompagnano sempre il nostro Natale in famiglia. Sono i classici omini di zenzero che mia cognata Giovanna prepara con meravigliose decorazioni di pasta di zucchero. Visto che nella vita lei è una brillante imprenditrice che produce e vende pigiami (che si chiamano, appunto, Del Selletto), di solito veste ogni omino di zenzero con un delizioso pigiamino e li personalizza con il nome di tutti, infatti le dosi per questa ricetta sono davvero abbondanti!

***Per 60 biscotti*: 1 kg di farina • 500 g di burro • 425 g di zucchero • 5 uova • 1 tuorlo • scorza di 1 limone • sale**
***Per decorare*: 1 panetto di pasta di zucchero • coloranti alimentari a piacere • confetti colorati • 1 albume**
Sbattere le uova con il tuorlo, unire il burro ben freddo a pezzetti e lo zucchero e incominciare a lavorare con la punta delle dita. Aggiungere poi la farina, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale e impastare bene, fino a formare il panetto di frolla. Farlo indurire in frigo, poi stendere la pasta con il mattarello tra 2 fogli di carta da forno, con uno stampino ritagliare i biscotti a forma di omino di zenzero e infornare a 180° per 18 minuti. Nel frattempo, impastare la pasta di zucchero con i

coloranti scelti, lavorandola come se fosse Pongo. Stenderla con il mattarello fino a ottenere una sfoglia sottile e ritagliare dei vestitini della misura giusta per i biscotti. Una volta pronti e raffreddati, applicare i vestiti agli omini spennellandoli con un po' d'albume, completare decorandoli con confettini colorati e servire.

LATTE FRITTO

Tipica ricetta genovese, molto buona e delicata, che piace tanto ai bambini. Il latte fritto può essere servito come dolce, ma anche come antipasto insieme ad altri fritti.

***Per 4 persone*: 250 ml di latte • 50 g di farina • 50 g di zucchero • 2 uova • 1 bustina di vanillina • pangrattato • olio di semi**
***Per guarnire*: zucchero a velo**
In un pentolino versare il latte e a fiamma dolce stemperarvi la farina poco per volta, senza creare grumi e fino a ottenere un composto molto denso. A fuoco spento aggiungere lo zucchero e la vanillina, trasferire il composto in una ciotola e unire un uovo. Stendere la crema ottenuta in un piatto largo unto d'olio e lasciarla raffreddare. Una volta che il composto sarà freddo e solido, tagliarlo a rombi, passarli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e infine friggerli in olio caldo. Dare il tocco finale spolverando il latte fritto con un po' di zucchero a velo.

MOUSSE AI TRE AGRUMI

Ecco come finire la cena con un dessert fresco e per niente pesante. Questi deliziosi bicchierini sono originali e facili da preparare. Mi raccomando di togliere per bene la pellicola bianca dagli spicchi di agrumi, altrimenti la consistenza della vostra mousse verrà rovinata.

***Per 6 persone*: 2 arance • 2 lime • 2 pompelmi rosa • 500 ml di panna fresca • 100 g di zucchero • 10 g di gelatina in fogli**
***Per il caramello*: 100 g di zucchero • 100 ml di acqua**
Spremere il succo di un'arancia, di un lime e di un pompelmo e ammollare la gelatina in un po' d'acqua. Trasferire i succhi in un pentolino e aggiungere lo zucchero e la polpa di un'arancia, di un pompelmo e di un lime pelati a vivo. Montare la panna. Unire la gelatina strizzata al succo di agrumi in cottura, lasciare raffreddare e poi incorporare anche la panna montata. Riempire dei bicchieri con la mousse così ottenuta e farla riposare in frigorifero. Intanto prelevare le scorze di un'arancia e di un lime, scottarle per mezzo minuto in acqua bollente, scolarle, cambiare acqua

Gelatine di frutta p. 238

Budino viennese p. 239

e ripetere l'operazione per 3 volte. Quindi tagliarle sottilmente e metterle a caramellare con l'acqua e lo zucchero, poi lasciarle raffreddare. Completare i bicchieri di mousse con le scorzette candite, prima di servire.

MUFFIN AL CIOCCOLATO E BURRO DI ARACHIDI

Quando servirete questi muffin i vostri ospiti rimarranno stupiti e si chiederanno: «Ma che cos'è che li rende così speciali?». Semplice: il gusto del burro di arachidi!

***Per 6-8 persone*: 220 g di farina • 165 g di zucchero di canna • 150 ml di latte • 150 g di gocce di cioccolato • 130 g di burro di arachidi • 75 g di burro • 50 g di zucchero • 30 g di cacao amaro • 2 uova • 1 cucchiaino e ½ di lievito per dolci • 1 fialetta di aroma alla vaniglia • ½ cucchiaino di bicarbonato • sale**

Amalgamare bene burro sciolto e burro di arachidi. Aggiungere, continuando a mescolare, lo zucchero, un uovo alla volta, la vaniglia e il latte. A parte unire farina, cacao, lievito, un pizzico di sale e bicarbonato, versarli nel composto e mescolare per poco tempo. Aggiungere le gocce di cioccolato e trasferire l'impasto negli stampini da muffin, rivestiti con dei pirottini di carta. Cuocere in forno a 190° per 20-25 minuti.

GATTI DI SANTA LUCIA

Questi dolcetti allo zafferano e uvetta sono fantastici! Si cucinano in Svezia per la sera di Santa Lucia, e Filippa Lagerback, che li ha preparati per me in trasmissione, mi ha raccontato tantissime tradizioni legate a questa festività, che è molto sentita dagli svedesi.

Le bimbe indossano una tunica bianca con un nastro azzurro e in testa portano una corona di candele.

***Per 8 persone*: 350 g di farina • 150 ml di latte • 75 g di burro • 75 g di zucchero • 1 panetto di lievito di birra • 3-4 bustine di zafferano • uvetta qb • 1 uovo • sale**
Fondere in una casseruola il burro, unire il latte, un pizzico di sale e lo zafferano, quindi portare a ebollizione. Togliere dal fuoco, lasciare intiepidire e versare il composto sopra il lievito spezzettato, poi aggiungere lo zucchero e la farina e amalgamare bene: bisogna ottenere una pasta morbida ma non appiccicosa, che va lasciata riposare per 40 minuti coperta da un panno. A questo punto dividere la pasta in 25-30 pezzi: da ciascun pezzo modellare un rotolino e richiuderlo a forma di 8 o dargli la forma di una S. Decorare l'interno di ogni spirale con un chicco di uvetta già ammollata in acqua e lasciare riposare per altri 40 minuti. Quindi spennellare le focaccine con l'uovo sbattuto e infornare a 250° per 10 minuti. I dolcetti si conservano chiusi ermeticamente per una settimana, ma si possono anche mettere nel freezer, in modo che durino di più e non perdano la fragranza.

BASTONCINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Con questi bastoncini vizio i miei bambini quando non hanno voglia di andare a scuola. Sapere che i dolcetti sono lì ad aspettarli per la colazione, fa tornare loro il sorriso e li fa alzare in un lampo... o quasi!

***Per 8 persone*: 250 g di farina • 125 g di burro • 100 g di gocce di cioccolato • 70 g di zucchero • 1 uovo • 1 tuorlo • 1 cucchiaio di latte • zucchero a velo • sale**
Frullare nel robot da cucina la farina con il burro, quindi unire lo zucchero e continuare a frullare fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungere l'uovo, un pizzico di sale e riprendere a frullare fino a che l'impasto si raccoglie tutto in un'unica palla. Toglierla dal robot, incorporare a mano le gocce di cioccolato e impastare leggermente. Se l'impasto è troppo molle farlo indurire in frigo, altrimenti stenderlo subito tra 2 fogli di carta da forno con il mattarello, formando una sfoglia spessa almeno un dito. Tagliare la pasta a bastoncini, sistemarli ben distanziati su una placca foderata di carta da forno e spennellarli con il tuorlo, il latte e lo zucchero a velo mescolati insieme. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Bastoncini con gocce di cioccolato

PROFITTEROL CON SCORCIATOIA

I profitterol hanno per me il fascino del proibito. Quando ero piccola e andavo a mangiare la pizza con la mia famiglia, arrivati al momento del dessert mia madre non me li lasciava mai ordinare perché diceva che erano troppo pesanti. Forse aveva anche ragione... ma che sofferenza! Solo una volta sono riuscita ad assaggiarli perché lei era rimasta a casa con l'influenza. In ricordo dei tempi andati, ho deciso di cimentarmi con questo dolce anni '80 che oggi, immeritatamente, è caduto un po' in disgrazia. Questa versione non è proprio quella canonica: è una rivisitazione semplificata ma molto golosa.

***Per 4-6 persone*: 90 g di bignè**
***Per la farcia*: 150 g di crema gianduia • 150 ml di panna fresca**
***Per la glassa*: 600 ml di panna fresca • 300 g di cioccolato fondente**
Mescolare qualche cucchiaio di panna con la crema gianduia, in modo da ammorbidirla e renderla più liquida. Montare il resto della panna a neve e incorporarla alla crema diluita, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto in modo da ottenere una sorta di mousse. Tagliare in 2 i bignè e farcirli, servendosi di un cucchiaio, con il composto così ottenuto. Preparare la glassa scaldando in un pentolino la panna con il cioccolato a pezzetti e mescolare. Farla intiepidire e poi disporre i bignè a piramide su un piatto da portata e ricoprire con la salsa al cioccolato. Fare raffreddare in frigo prima di servire.

GELATINE DI FRUTTA

Queste gelatine di frutta sono state una rivelazione! Non sapevo fosse così facile farle in casa. Prepararle e regalarle è una grande soddisfazione. L'unico problema è che senza additivi chimici non si conservano a lungo: meglio consumarle in fretta una volta che le avete passate nello zucchero.

***Per circa 50 gelatine*: 300 ml di succo d'arancia • 280 g di zucchero • 24 g di gelatina in fogli • 40 g di pectina • 40 g di burro • ½ fialetta di aroma all'arancia • scorza di 1 arancia**
Mettere a mollo i fogli di gelatina. Intanto filtrare il succo d'arancia, versarlo in un tegame, aggiungere lo zucchero, la scorza grattugiata (ma non la parte bianca, che risulterebbe amara), la pectina, il burro e, mescolando, portare lentamente a ebollizione. A questo punto strizzare la gelatina e unirla al composto assicurandosi che si sciolga completamente. Quindi spegnere il fuoco e, sempre mescolando,

aggiungere l'aroma all'arancia. Foderare con la carta da forno uno stampo da plum cake o un altro a piacere, nel quale però il composto raggiunga uno spessore di almeno 1,5 cm. Quindi versare al suo interno il tutto, lasciare raffreddare in luogo fresco, poi coprire lo stampo e riporlo in frigorifero per almeno 3 ore (o fino a quando la gelatina non si è solidificata). Una volta pronta, sformare la gelatina, tagliarla prima a strisce e poi a cubetti e rotolarli nello zucchero semolato. Conservare le caramelle gelée all'arancia in frigo.
PS: volendo, si può variare il gusto delle caramelle scegliendo il succo di frutta che si preferisce. Inoltre, invece di realizzare dei semplici cubetti, usando degli stampini di silicone (anche quelli per cioccolatini andranno bene) si può dare forme diverse e originali alle gelatine.

BUDINO VIENNESE

Un capolavoro di cioccolato, per questo dolce che non ha niente a che vedere con i budini in busta che si comprano al supermercato!

***Per 6 persone*: 150 g di cioccolato fondente • 150 g di burro • 150 g di zucchero • 100 g di biscotti leggeri tipo Savoiardi • 4 uova • 2 cucchiai di latte • sale**
***Per la salsa*: 60 g di cioccolato fondente • 60 g di zucchero • 150 ml di acqua**
***Per accompagnare*: panna montata**
Fondere il cioccolato nel latte. Nel frattempo, imburrare e spolverizzare di zucchero uno stampo da ciambella. Separare gli albumi dai tuorli. Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero, unire il cioccolato sciolto, i tuorli e i biscotti sbriciolati. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale, incorporarli al composto preparato e versare il tutto nello stampo. Coprire con un foglio di alluminio, praticando un piccolo foro al centro per far uscire il vapore e cuocere a bagnomaria mettendo lo stampo in una teglia piena di acqua. Cuocere prima sui fornelli e, appena l'acqua arriva a bollore, con molta cautela trasferire tutto in forno per un'ora; una volta giunto a cottura, far raffreddare e sformare. Intanto preparare la salsa fondendo il cioccolato a pezzi in una casseruola con lo zucchero e l'acqua e facendolo leggermente caramellare. Versare la salsa sul budino facendola colare sui lati e spalmandola con una spatola in modo da glassare completamente il dolce. Lasciarlo raffreddare, poi tenerlo in frigo per almeno 3 ore e servirlo con della panna montata.

RICETTE
STEP
BY STEP

COPPA CALDO E FREDDO

Ecco un dessert perfetto per fare bella figura a fine cena: una crema al cioccolato fondente dentro alla quale affoga una delicatissima mousse al cioccolato bianco.

Per 4 persone
***Per la mousse fredda*: 150 g di cioccolato bianco • 200 ml di panna fresca • 2 cucchiai di zucchero • 1 albume • sale**
***Per la crema calda*: 150 g di cioccolato fondente • 100 ml di panna • 50 ml di latte**

Per preparare la mousse, con un coltello tagliare a pezzi il cioccolato bianco (1) grossolanamente, metterlo in un pentolino, aggiungere 50 ml di panna (2) e far sciogliere il tutto piano piano, a fuoco dolcissimo, mescolando spesso (3). Quando sarà diventato bello cremoso, spegnere il fuoco e far raffreddare (4). Nel frattempo, montare a neve fermissima l'albume con un pizzico di sale, in un altro recipiente montare anche il resto della panna con lo zucchero. Incorporare i 2 composti molto delicatamente al cioccolato bianco raffreddato (5), mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli (6). Coprire con una pellicola e mettere in frigorifero per almeno 2 ore, in modo che la mousse si solidifichi. Poco prima di servire, preparare la crema calda: tagliare con un coltello il cioccolato fondente e farlo sciogliere in un pentolino con la panna e il latte. Servire questa crema ancora calda versandola in 4 coppette poco profonde. Adagiarvi sopra la mousse fredda: si può fare una quenelle usando 2 cucchiai, oppure con il dosatore per il gelato formare una pallina.

CUPCAKE

Con i cupcake ci si può davvero divertire. Basta comprare confetti colorati, codette di cioccolato, ciliegine candite e poi sbizzarrirsi nelle decorazioni. L'ultima volta li ho preparati per la festa di fine anno del corso di nuoto sincronizzato di Matilde e hanno riscosso un successone. La parola d'ordine è: eccedere! Glasse, colori e ciuffi di panna non sono mai troppi.

***Per 6-8 persone*: 225 g di farina • 225 g di zucchero • 125 g di cacao • 250 ml di acqua calda • 75 g di olio di semi • 25 g di miele • 20 g di maizena • 2 uova • ½ bustina di lievito per dolci • 1 bustina di vanillina**
***Per la ganache*: 100 g di cioccolato fondente • 100 g di cioccolato bianco • 50 ml di panna fresca**
Mescolare la farina con la maizena, lo zucchero, il lievito, la vanillina e il cacao. In un'altra ciotola amalgamare l'olio con le uova e il miele. Unire i 2 composti impastando con vigore, poi aggiungere gradualmente l'acqua calda. Lavorare l'impasto, versarlo negli stampini imburrati e infarinati (o rivestiti con dei pirottini di carta) e cuocere a 200° per 15 minuti. Intanto preparare la ganache scaldando la panna divisa in 2 pentolini: in uno aggiungere il cioccolato fondente, nell'altro il cioccolato bianco, e farli sciogliere. Una volta pronti i cupcake, farli raffreddare e decorarli con le 2 ganache, servendosi della tasca da pasticcere o, in alternativa, di un semplice cucchiaio.

Cupcake

OGGI VOGLIO STUPIRE

Ci sono giorni in cui ti prudono le mani, in cui hai voglia di cimentarti in qualcosa di diverso e delizioso, ci sono giorni in cui vuoi mostrare cosa sai fare e non vuoi essere disturbato, ci sono giorni in cui entri in cucina e vuoi veramente stupire.

ANTIPASTI

FRITTO DI ASPARAGI E BURRATA

Questo è un piatto da veri golosi, per questo è di gran lunga uno dei miei preferiti. Si tratta di un insieme di sapori e consistenze veramente delizioso, a partire da quello della burrata, che già di per sé è buonissima, frullata con le acciughe e resa ancora più soffice dalla panna montata. Io la presento in una bella ciotola e accanto dispongo gli asparagi fritti e le uova: ogni commensale si serve una cucchiaiata di crema e la accompagna alle verdure e al resto. Farete un figurone!

***Per 2 persone*: 250 g di burrata • 3 filetti di acciughe sott'olio • 50 ml di latte • 50 ml di panna • 3 uova • 6 asparagi • pangrattato • olio di semi • sale**

Preparare le uova sode, facendole bollire per 10 minuti, poi raffreddarle sotto l'acqua fredda e sgusciarle. Lessare gli asparagi in acqua bollente e salata in modo che restino però abbastanza croccanti. Frullare la burrata con i filetti di acciughe e una goccia di latte, fino a ottenere una crema omogenea. Montare la panna non troppo ferma e amalgamarla delicatamente alla burrata. Passare sia le uova sode tagliate a metà sia gli asparagi prima nell'uovo poi nel pangrattato. Una volta impanati, friggere tutto in abbondante olio bollente e servire con la crema di burrata e acciughe.

TERRINA DI FAVE E ASPARAGI

Ho cucinato questo piatto all'ultimo ritrovo familiare che abbiamo organizzato in campagna ed è stato un successo. L'aspetto di questa terrina è splendido e molto particolare, perché si presenta completamente avvolta nel bacon croccante. Solo quando la si taglia si scopre all'interno una montagna di asparagi affogati in una crema di fave, grana e ricotta.

Peccato, però, che quel giorno in campagna ho portato una sola terrina… eravamo in 20! Mia sorella che, con la sua famiglia, è arrivata per ultima, ne ha soltanto sentito parlare!

***Per 4-6 persone*: 250 g di asparagi • 300 g di fave • 150 g di ricotta • 120 g di pancetta a fettine • 30 g di grana • 2 uova • sale**
Lessare gli asparagi e tenerli da parte, in un'altra pentola lessare anche le fave per 15 minuti circa fino a che non diventano morbide, quindi frullarle nel mixer con la ricotta, le uova, il grana e un pizzico di sale. Rivestire di pancetta uno stampo da plumcake, lasciando che le fettine sbordino un po', versarci metà del composto di fave, proseguire con uno strato di asparagi e completare con il resto del composto. Richiudere la terrina con le fettine di pancetta e cuocere in forno a 160° per circa 40-50 minuti.

BIGNÈ AL GRANA

Questi bignè sono una chicca da vero chef! Questi bignè non sono dei panini: hanno un sapore molto più ricco e una consistenza più burrosa che li rende irresistibili. Se li presentate come aperitivo accanto a una bella bottiglia di bollicine conquisterete sicuramente tutti i vostri ospiti!

***Per 4 persone*: 150 g di farina • 100 g di burro • 100 g di grana • 250 ml di acqua • 3 uova • noce moscata • olio extravergine • sale**
Portare a ebollizione l'acqua con il burro e un pizzico di sale. Ridurre la fiamma al minimo, aggiungere la farina tutta in una volta e mescolare bene, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Trasferirlo in una ciotola e unire le uova, mescolando bene, il grana e la noce moscata. Fare intiepidire l'impasto e poi modellare delle palline. Sistemarle su una placca da forno leggermente oliata e infornare a 180° per 10-12 minuti.

BAGEL BLU

I bagel sono quei pani a forma di ciambella molto soffici e dalla pasta umida che in America si servono spesso a colazione. Quando ho vissuto a New York dopo l'università erano diventati la mia droga mattutina. Prima di andare al lavoro mi fermavo al bar e sceglievo il bagel più grosso, ricoperto di sesamo e farcito con formaggio cremoso e di accompagnamento un enorme bicchierone di caffè nero dolcissimo, che mi sorseggiavo per strada. Che delizia… peccato che in quei 5 mesi negli States io abbia messo su anche

5 kg! PS: il fatto di metterci il colorante blu è solo uno sfizio per stupire i vostri ospiti: potete anche lasciarli del loro bellissimo colore naturale.

***Per 4 persone*: 400 g di farina • 200 ml di acqua • colorante alimentare blu • 1 panetto di lievito di birra • 1 cucchiaio di miele • semi di sesamo • 1 cucchiaino di zucchero • sale**
***Per la bollitura*: 3 l di acqua • 1 cucchiaio di bicarbonato • 1 cucchiaio di miele**
Sbriciolare il lievito nella farina, aggiungere lo zucchero, il sale, l'acqua, qualche goccia di colorante e il miele e impastare bene, creando un panetto liscio e omogeneo. Se il colore è troppo pallido, aggiungere ancora un po' di colorante. Lasciare lievitare l'impasto coperto per 3 ore, quindi dividerlo in 4 e formare delle ciambelle. Portare a ebollizione in una pentola l'acqua con il bicarbonato e un cucchiaio di miele, immergervi i bagel per 2 minuti, scolarli e cospargerli di semi di sesamo. Cuocerli in forno per 30 minuti a 180°.

SOUFFLÉ AL FORMAGGIO

Alla prova soufflé non ci si può sottrarre! È questo il simbolo della cucina raffinata, e se proverete a farlo vi renderete conto che non è neanche tanto complicato. È tutto un gioco di tempi. Prima regola: guai ad aprire il forno durante la cottura. Io resto lì a guardare, sperando che il mio impasto non mi tradisca e si alzi gonfiandosi come un cuscino di piume! Seconda regola: bisogna servirlo subitissimo, perché si sgonfia nel giro di 30 secondi. Tuttavia, una volta portato velocemente in tavola e ricevuti tutti i complimenti dovuti alla cuoca, il soufflé al formaggio si può mangiare con calma, perché anche quando è sceso è di una bontà estrema.

***Per 4 persone*: 200 g di groviera • 200 ml di latte tiepido • 100 g di grana • 40 g di burro • 50 g di farina • 3 uova • noce moscata • sale e pepe bianco**
Preparare la besciamella: mettere in una casseruola il burro, farlo sciogliere, quindi unire la farina, mescolare e, quando la farina sarà perfettamente incorporata, versare il latte tiepido. Sempre mescolando fare addensare, aggiustare di sale, unire un pizzico di noce moscata e spegnere il fuoco. Aggiungere alla besciamella ancora calda il grana e il groviera grattugiati, i tuorli delle uova e il pepe bianco. Amalgamare bene gli ingredienti aiutandosi, se necessario, anche con le mani, lasciare raffreddare il composto, poi aggiungere gli albumi montati a neve e, se occorre, aggiustare di sale. Imburrare e infarinare lo stampo da soufflé o gli stampini singoli, versarvi il composto e cuocere a 160° per 35 minuti, fino a che il soufflé o i piccoli soufflé non sono gonfissimi. Servire in un baleno!

PATATE ROMANTICHE

Con un titolo così, non potevo non cucinare questo antipasto per Fabio la prima volta che mi è venuto a trovare in trasmissione. A prima vista le patate romantiche sembrano delle patatine snack... ma guardando bene in trasparenza, tra le 2 fettine di patate, si intravede la foglia di salvia!

***Per 2 persone*: 1 patata • 1 albume • salvia qb • olio di semi • sale grosso**
Sbucciare le patate, sciacquarle per togliere l'amido, asciugarle e affettarle finemente. Staccare le foglie di salvia, lavarle, asciugarle con carta assorbente da cucina. Spennellare una fettina di patata con un po' di albume, appoggiarci una foglia di salvia e poi metterci sopra una seconda fettina di patata, creando un mini sandwich. Premere bene e ripetere la stessa operazione con tutte le fette di patate. Far scaldare abbondante olio in padella e quando è caldo friggere le chips poche per volta. Scolarle con la schiumarola, asciugarle con la carta assorbente da cucina, spolverizzarle con il sale grosso e servirle calde.

TATIN DI POMODORI FARCITI

Di tatin ai pomodori ne ho provate tante, ma spesso il risultato appariva un po' troppo povero di sapore. Con questa ricetta il rischio non si corre, anzi si tratta di un piatto ricchissimo e molto bello da vedere. I pomodori leggermente caramellati con lo zucchero, a mio parere, sono davvero eccezionali!

***Per 4-6 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 10 pomodori • 6 fette di pancarré • 1 uovo • 3 spicchi d'aglio • scorza di ½ limone • pinoli • prezzemolo • basilico • olio extravergine • 1 cucchiaio di zucchero • sale e pepe**
Sbollentare i pomodori per pochissimi minuti in modo da riuscire a sbucciarli più

Terrina di fave e asparagi p. 246

Cipolle caramellate p. 265

facilmente. Pelarli, tagliarli a metà, svuotarli, salarli dentro e fuori e lasciarli sgocciolare capovolti per 10 minuti. Tritare il pane nel mixer, tostarlo in padella con olio e aglio, poi aggiungere i pinoli, il sale e il pepe. Unire anche il prezzemolo e la scorza di limone e farcire i pomodori con il crumble. In una padella che può andare in forno, mettere un filo d'olio e lo zucchero, sistemare i pomodori, aggiungere su ognuno una foglia di basilico e fare rosolare pochi minuti. Ricoprire con la sfoglia, spingendo bene i bordi all'interno della padella; bucherellare la sfoglia, spennellarla con l'uovo e cuocere in forno a 200° per 20 minuti. Rovesciare la tatin su un piatto prima di servire.

PERE RIPIENE

A casa mia c'è un detto: "Al contadino non fare sapere quanto sia buono il cacio con le pere". Questo piatto è una rivisitazione molto raffinata di una tradizione antica e campagnola. Mi raccomando, utilizzate quelle piccole pere croccanti che di solito sono di colore verde-giallo. Pere troppo grandi rovinerebbero l'effetto del piatto e risulterebbero stucchevoli.

***Per 4 persone*: 4 pere piccole • 30 g di gherigli di noci • 80 g di stracchino • 3 cucchiai di pecorino • sale e pepe**

Tagliare la calotta delle pere, svuotarle con uno scavino rotondo e frullare la metà della polpa ottenuta con lo stracchino, il pecorino, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Assaggiare il composto e, se gradito, aggiungere altra polpa di pere (io di solito ne uso solo metà). Tritare grossolanamente i gherigli di noci. Riempire le pere con la farcia, ricoprire con le noci e riposizionare le calotte. Lasciare le pere in frigo fino al momento di servire. Per un gusto più deciso, allo stracchino si può sostituire il gorgonzola.

UOVA E SEPPIE IN BIANCO E NERO

Moreno Cedroni, grande chef e mago della cucina di pesce, mi ha insegnato un trucco veramente scenografico per servire un uovo in camicia ripieno di seppie e di nero di seppia. Qual è il segreto? Bisogna avvolgerlo nella pellicola e farlo bollire chiuso lì dentro!

***Per 4 persone*: 4 uova • 1 seppia • 1 bustina di nero di seppia • olio di semi**
***Per condire*: passata di pomodoro qb • sale e pepe**

Foderare 4 ciotoline con la pellicola, lasciandola sbordare abbondantemente. Ungerla d'olio, sgusciare dentro a ognuna un uovo (facendo attenzione a non rompere

il tuorlo) e aggiungere delle striscioline di seppia cruda e un po' di nero di seppia. Richiudere le uova nei fagottini di pellicola arrotolandoli sulla sommità. Immergere in una pentola di acqua a bollore i fagottini di seppia e uovo attaccando l'estremità del fagottino al bordo della pentola in modo che il ripieno rimanga immerso (basta premere sul bordo e la pellicola si appiccicherà). Cuocere per 5 minuti, quindi togliere dall'acqua, eliminare la pellicola e servire l'uovo, che nel frattempo si sarà rassodato, in un piatto con altro nero di seppia, un po' di sugo di pomodoro, sale e pepe.

SFORMATO DI SALMONE

A casa mia siamo tutti golosi di salmone affumicato, dunque questo piatto è molto gettonato. Si prepara nella forma da plum cake e quando lo si taglia rivela questi strati golosi di pesce, patate e cipolle, il tutto arricchito dalla panna e dall'aroma inconfondibile dell'aneto. PS: se non trovate l'aneto, usate i ciuffetti verdi del finocchio!

***Per 6 persone*: 250 g di salmone affumicato • 150 g di panna fresca • 150 g di latte • 700 g di patate • 2 uova • 1 cipolla • aneto • burro • sale e pepe**

Tagliare le patate a fettine sottili, trasferirle in una pentola con acqua fredda e una presa di sale e cuocerle per 5-6 minuti dall'ebollizione. Scolarle e tenerle da parte. Sciogliere una parte del burro in una padella antiaderente, unire la cipolla tagliata a velo, salare, pepare, e cuocere a fiamma bassa per 10 minuti, unendo, se necessario, poca acqua calda. Imburrare una forma da plum cake con il burro rimasto, disporre sul fondo uno strato di patate, proseguire con uno strato di cipolla, uno di salmone e uno di aneto e ripetere fino a esaurimento degli ingredienti. Sbattere le uova con la panna, il latte, un pizzico di sale e il pepe. Versare il composto preparato nella terrina e infornarla per 50 minuti a 200° coprendo con un foglio di alluminio quando inizia a scurire. Lasciare intiepidire lo sformato e servirlo tagliato a fette.

TORTA SALATA INTEGRALE

Carote e scamorza, spinaci e pecorino, cipolla e zafferano. Ecco una torta salata a scacchi molto scenografica che vi stupirà con un gusto diverso a ogni fetta.

***Per 4-6 persone*: 130 g di farina • 130 g di farina integrale • 100 ml di acqua • ½ panetto di lievito di birra • 1 cucchiaio di miele • 2 cucchiai di olio • sale**
***Per la farcia arancione*: 2 carote • 50 g di ricotta • 80 g di scamorza • sale**

***Per la farcia verde*: 250 g di spinaci • 50 g di ricotta • 2-3 cucchiai di pecorino**
***Per la farcia gialla*: 1 cipolla • 50 g di ricotta • 2 bustine di zafferano • latte**
Lessare le carote e la cipolla insieme e, a parte, gli spinaci. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida col miele, aggiungere l'olio e le farine, salare, impastare bene e far lievitare per un'ora. Intanto preparare le farce: per quella arancione frullare le carote con la ricotta e unire la scamorza grattugiata e un pizzico di sale; per la verde, frullare gli spinaci, la ricotta e il pecorino; per la gialla, frullare la cipolla con la ricotta e aggiungere lo zafferano, precedentemente stemperato in un po' di latte. Aggiustare di sale le tre farce. Una volta lievitato l'impasto, stenderne ¾ con il mattarello e trasferire la sfoglia in uno stampo da crostata. Con l'impasto tenuto da parte fare dei rotolini e disporli sulla pasta stesa, formando un disegno a rombi. Riempire i rombi con le 3 farce differenti e cuocere a 180° per 25 minuti.

TATIN DI CARCIOFI

Piccole e raffinate tatin di carciofi e patate: ecco un antipasto d'effetto e addirittura d'autore, visto che è venuto lo chef Claudio Sadler a cucinarlo per me in trasmissione. Per rendere questa tatin davvero irresistibile, lo chef l'ha completata con una dadolata di mozzarella leggermente fusa e uno strato croccante di carciofi freschi a guarnire. Un'idea stuzzicante e molto semplice da realizzare!

***Per 4 persone*: 2 rotoli di pasta sfoglia • 5 carciofi • 1-2 patate • 1 mozzarella di bufala • formaggio Casera qb • 1 tuorlo • 1 spicchio d'aglio • ½ bicchiere di vino bianco • burro • olio extravergine • sale e pepe**
Ritagliare la sfoglia ricavando 4 dischi della misura giusta per i nostri stampini e bucherellarli con la forchetta. Affettare le patate a rondelle sottili e cuocerle in acqua bollente per un minuto circa. Pulire 4 carciofi tagliandoli a spicchi grossi, rosolarli in un pentolino con olio e aglio, salarli, sfumarli con il vino e farli cuocere per circa 10 minuti. Intanto rivestire le cocottine con la carta da forno e ungerle di burro. Versarci sopra uno strato di patate e poi uno di carciofi e il formaggio Casera. Ricoprire il tutto con la sfoglia, spennellare con il tuorlo e infornare a 180° per 15-18 minuti. Trascorso questo tempo, sfornare le tatin, capovolgerle in modo che la sfoglia diventi la base, guarnirle con la mozzarella tagliata a dadini e rimetterle in forno per altri 10 minuti, appoggiandole semplicemente sulla placca. Nel frattempo grattugiare il carciofo crudo rimasto in modo da ottenere delle lamelle sottilissime, condirle con olio, sale e pepe e servirle sopra le tatin, una volta pronte.

CROSTINI MOZZARELLA E POMODORO

Questo nome può trarre in inganno. In realtà non si tratta semplicemente di pomodoro e mozzarella, ma di un delizioso pane scuro alla segale, arricchito da una fetta di mozzarella e da una mousse al gusto di pomodoro… con una consistenza molto più intrigante.

***Per 8 persone*: 500 g di pane di segale • 500 g di mozzarella di bufala • 750 ml di passata di pomodoro • 4 fogli di gelatina • 2 cipollotti • basilico • olio extravergine • sale**
Ammollare in acqua la gelatina. Tritare i cipollotti, rosolarli in padella con l'olio, aggiungere la passata e il sale e far cuocere coperto per 10-15 minuti. Quindi unire al sugo la gelatina ben strizzata e mescolare con un cucchiaio finché non si sarà completamente sciolta. Lasciare raffreddare il composto, mescolando di tanto in tanto, poi coprirlo con la pellicola e metterlo in frigo per almeno mezz'ora a rassodare. Tagliare a fettine la mozzarella e a quadrotti il pane e sistemare su ogni pezzo di pane una fetta di mozzarella e un po' di mousse al pomodoro, modellata col cucchiaio a forma di quenelle. Completare con qualche fogliolina di basilico e servire.

ROTOLINI DI TROTA SALMONATA

Ecco un piatto leggero e goloso da servire freddo, su un letto di germogli di soia, con una semplicissima salsina ai lamponi. Il procedimento è un po' particolare perché, come le uova di Moreno Cedroni, gli involtini cuoceranno avvolti nella pellicola per mantenere la loro forma. Questa volta, però, la ricetta arriva da Lorenzo Boni.

***Per 4 persone*: 2 filetti di trota salmonata • 1 l di vino bianco • 1 l di aceto bianco • 1 cucchiaio di capperi • ¼ di spicchio d'aglio • 5-6 foglie di basilico • 1 foglia di alloro • prezzemolo • sale e pepe**
***Per la salsa*: 3 cucchiai di aceto bianco • 3 cucchiai di zucchero • 4 lamponi**
***Per guarnire*: germogli di soia**
Mettere a bollire vino, aceto e alloro. Tritare il basilico, il prezzemolo, l'aglio e i capperi. Battere leggermente i filetti per renderli tutti più o meno della stessa altezza. Salarli, peparli, cospargerli con il trito ottenuto e arrotolarli fino a formare degli involtini. Avvolgerli nella pellicola trasparente, stringendo bene le estremità, bucherellare la pellicola con lo stuzzicadenti e cuocerli nel vino e aceto per circa 10

minuti. Una volta pronti, scolarli e farli raffreddare in modo che sia più facile tagliarli. Per la salsa, mettere a scaldare in padella l'aceto con lo zucchero, aggiungere i lamponi schiacciandoli e cuocere per un paio di minuti. Affettare gli involtini di trota (io lo faccio lasciandoli avvolti nella pellicola, perché così è più facile e poi rimuovo la pellicola). Servire i rotolini su un letto di germogli di soia con la riduzione ai lamponi.

PANCAKE DI PISELLI E SALMONE

Adoro questo piatto dal gusto e dall'aspetto un po' nordico! Questi pancake realizzati con i piselli sono buonissimi, talmente delicati da avere quasi la stessa consistenza del salmone affumicato con cui si sposano alla perfezione. Proprio per questo però sono molto fragili, dunque fateli piuttosto piccoli, così sono più semplici da girare e ancora più belli da vedere.

***Per 4 persone*: 280 g di piselli lessi • salmone affumicato • qualche cucchiaio di panna • 35 g di farina • 40 g di burro • 1 cipollotto • 1 uovo • 1 tuorlo • sale**
***Per la panna acida*: 100 ml di panna • succo di ½ limone**
Lessare i piselli in acqua salata e scolarli. Preparare la panna acida mescolando la panna con il succo di limone e lasciare riposare, frullare i piselli (tranne una cucchiaiata da lasciare per guarnizione) con il burro fuso, le uova, la farina, un pizzico di sale e qualche cucchiaio di panna. Ungere di burro una padella e versare la pastella un po' alla volta, lasciandola solidificare a fuoco bassissimo prima di girarla: meglio fare pancake piccoli perché sono molto delicati. Servire i pancake con una fettina di salmone modellata a forma di rosa, qualche anello di cipollotto, i piselli interi e la panna acida.

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI PESCE

Da brava moglie di un romano... i fiori di zucca li avevo sempre farciti soltanto con mozzarella e alici e poi rigorosamente fritti. Questa volta invece, su consiglio di Lorenzo Boni, li ho riempiti con un trito di pesce e li ho cotti al vapore. Delicatissimi!

***Per 4-6 persone*: 6 fiori di zucca • 1 filetto di orata • 1 filetto di salmone • prezzemolo • erba cipollina • qualche cucchiaio di panna • olio extravergine • sale e pepe**
Tritare in un mixer l'orata e il salmone con l'erba cipollina, il prezzemolo e la panna, quindi aggiustare di sale e pepe. Pulire i fiori di zucca togliendo il pistillo all'interno e farcirli con il trito di pesce. Cuocerli a vapore per circa 10 minuti e servirli con un filo d'olio e un po' di erba cipollina.

Pancake di piselli e salmone

BAGNA CAUDA

Come prima cosa fatemi ringraziare Mino Ambrosiani che mi ha regalato il suo segreto per preparare una bagna cauda leggera e altamente digeribile. Non si tratta, dunque, della ricetta classica, ma di una rivisitazione alleggerita ma altrettanto buona. Per chi non la conoscesse, la bagna cauda è una sorta di salsa tipicamente piemontese fatta di acciughe, olio e aglio, dentro alla quale si possono intingere diverse pietanze. Di solito ci stanno bene le verdure crude, come i peperoni, il cavolo, i topinambur, il sedano, le carote e tutto quello che vi piace. È una preparazione lunga, ma il risultato è davvero sorprendente e intensissimo. Non si può non aver assaggiato almeno una volta nella vita una bagna cauda piemontese!

***Per 6-8 persone*: 300 g di acciughe sott'olio • 60-70 g di burro • 2 teste d'aglio • ½ l di latte • 1 bicchiere di olio extravergine**
***Per servire*: 1 peperone • 1 cavolo • 2 carote • 1 topinambur**
Pulire le teste d'aglio togliendo la pellicola e dividendole a spicchi. Bollirli nel latte a fuoco dolcissimo, in modo che non cuociano troppo in fretta ma si disfino dolcemente, fino a ottenere un composto cremoso. Sciogliere il burro con le acciughe per circa 20 minuti, anche in questo caso molto lentamente. A cottura ultimata, unire il burro con le acciughe alla crema d'aglio e completare la cottura per altri 5 minuti. Aggiungere l'olio, cuocere ancora per qualche minuto e servire la bagna cauda con le verdure crude.

POLPETTE CON FRUTTA SECCA

Chi lo dice che i grandi chef preparano solo piatti dai nomi altisonanti? Bruno Barbieri, star di MasterChef, tra le altre cose è anche un grande appassionato di polpette! Nella mia cucina si è divertito a proporne una versione golosissima con la frutta secca e la fonduta.

***Per 4 persone*: 220 g di patate • 500 g di spinaci freschi • 1 uovo • nocciole • pistacchi • mandorle a lamelle • grana • burro • olio extravergine • sale e pepe**
***Per la fonduta*: 240 g di panna • 200 g di gorgonzola dolce • 1 foglia di alloro • sale e pepe**
Per la fonduta, scaldare in un pentolino la panna con il gorgonzola, l'alloro, il sale e il pepe, fino a ottenere una crema densa e omogenea. Per le polpette, lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate. Far appassire gli spinaci con burro e olio, tritarli nel mixer (va bene anche solo con il coltello) e mescolarli alle patate. Aggiungere il grana, un tuorlo d'uovo, sale, pepe e solo un po' di albume, in modo da

ottenere una consistenza plastica che si possa facilmente manipolare per preparare delle polpette abbastanza piccole, della dimensione delle noci. Quindi tritare separatamente le nocciole e i pistacchi, passare le polpette nelle 2 diverse panature o nelle mandorle e rosolarle dolcemente nell'olio. Servire su un letto di fonduta.

MINI QUICHE LORRAINE

Di torte salate ne ho preparare milioni, l'antenata di tutte quante però è lei, la quiche lorraine francese, farcita di pancetta affumicata, groviera e panna. A mio parere, oltre a essere la prima, è anche la più buona!

***Per 4 persone*: 1 rotolo di pasta brisée • 50 g di pancetta affumicata a dadini • 50 g di groviera • 200 ml di panna fresca • 1 uovo • 1 tuorlo • burro • sale e pepe**
Rosolare la pancetta in padella per 2-3 minuti, senza aggiungere condimento, e scolarla su carta assorbente. Ritagliare dalla pasta brisée 4 dischi di 5 cm di diametro con cui rivestire altrettanti pirottini precedentemente imburrati. Sbattere l'uovo e il tuorlo con il groviera e la panna, salare e pepare. Riempire le quiche con la pancetta e la crema di formaggio e infornare a 180° per 20 minuti.

TERRINA DI PESCI AFFUMICATI

Una terrina semplice da preparare, ma splendida da servire. L'effetto bicolore vi farà fare un figurone!

***Per 4-6 persone*: 300 g di pesce spada affumicato • 300 g di salmone affumicato • 200 g di panna fresca • 10 g di gelatina in fogli • 2 cucchiai di vodka • succo di 1 limone • maggiorana • erba cipollina • aneto • pepe**
Preparare la panna acida mescolando la panna fresca con il succo di limone. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Frullare il salmone con metà della panna acida e una macinata di pepe e metterlo in una ciotola. Frullare anche lo spada con il pepe e la panna rimasta e trasferirlo in un'altra ciotola. Scolare la gelatina, scioglierla sul fuoco in un pentolino con la vodka e suddividerla tra i 2 composti di pesce, mescolando bene in modo da incorporarla. Versare il mix di salmone in uno stampo da plum cake foderato di pellicola, livellarlo e coprirlo prima con le erbe aromatiche tritate e poi con il mix di spada. Lisciare la superficie e far rassodare in frigo per almeno 4 ore.

UN GIORNO IN INDIA

Basta qualche piccolo accorgimento per dare un tocco caldo ed esotico: un copriletto viola come tovaglia e un sari (abito tipico delle donne indiane) come runner, 2 ricordi di viaggio che immediatamente regalano alla tavola un delizioso profumo d'Oriente. Per completare, utilizzare come portatovagliolo 2 stecche di cannella legate da un filo di rafia arancione.

Con un pezzo di scotch biadesivo, attaccare sui bicchieri da birra piccola della passamaneria dorata completa di sonagli, e riempirli con strati di spezie di diverso colore. Appoggiarvi sopra una candela tea light e disporre i boccali così decorati su un sottotorta di cartone color oro.

Per aggiungere un tocco di modernità alla tavola, prendere un contenitore di vetro basso e quadrato e disporre al suo interno la spugna da fioristi già bagnata, da ricoprire con uno strato di sottilissima sabbia bianca. Prendere 5 fiori di curcuma e privarli del gambo, tagliandolo poi in 4 parti. Seguendo uno schema geometrico che ricordi la tavolozza chiodata su cui si siedono i fachiri, inserire i fiori nella spugna, alternandoli con i pezzi di stelo ottenuti. Completare il centrotavola decorando il contenitore di vetro con baccelli di carrube indiane.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Sambal di fagiolini p. 266
- Pollo tandoori p. 305
- Fagottini dolci di ricotta p. 228

PATÉ ALLA MELAGRANA

Sulla tavola di Natale, a casa mia non manca mai il paté. Negli anni ne ho proposti molti tipi diversi, ma questa versione è probabilmente la più natalizia, grazie alla gelatina alla melagrana che le dà un colore e un sapore assolutamente unici.

***Per 6-8 persone*: 300 g di fesa di vitello • 250 g di fegato di vitello • 120 g di guanciale • 1-2 melagrane • 10 g di gelatina in fogli • 1 cipolla • ½ bicchiere di Marsala • 1 chiodo di garofano • alloro • rosmarino • timo • 200 g di burro • olio extravergine • sale e pepe**

Ammollare la gelatina nell'acqua fredda. Frullare nel mixer i chicchi di melagrana e poi passarli nel colino per ricavarne il succo, farlo scaldare in un pentolino e sciogliervi dentro i fogli di gelatina ammollati. Foderare una forma da plum cake con la pellicola, versarci il succo di melagrana e lasciarlo solidificare in frigo. Affettare la cipolla, soffriggerla in padella con un filo d'olio, aggiungere il guanciale e la fesa tagliata a pezzi e rosolare per qualche minuto. Salare, pepare, unire anche il fegato e, una volta rosolato, sfumare con il vino liquoroso. Aggiungere il timo, il rosmarino, l'alloro e il chiodo di garofano e cuocere con il coperchio, fino a che la carne non è perfettamente cotta. Togliere tutti gli odori dalle carni, frullarle con il burro, versare il paté ottenuto nello stampo, sopra la gelatina solidificata, e fare raffreddare ancora in frigo. Capovolgere il paté e servirlo a fette, con qualche chicco di melagrana.

CESTINI DI VERDURE

Con la pasta sfoglia si possono fare un sacco di cose, anche dei bellissimi cestini dentro ai quali mescolare verdure e formaggio per un antipasto scenografico e buonissimo. Grazie a Lorella Marchetti… parrucchiera e cuoca formidabile!

***Per 4 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 250 g di ricotta • 1 melanzana • 50 g di provolone • prosciutto cotto qb • 50 g di grana • 1 uovo • olio extravergine • sale**

Tagliare la pasta sfoglia in tante striscioline larghe 1 cm e lunghe 10 e intrecciarle a trama alternata, come se fosse un cestino di vimini. Schiacciare leggermente con il mattarello e adagiare la sfoglia così intrecciata su degli stampini da muffin capovolti (servono solo da appoggio). Ritagliare la pasta in eccesso, farne dei cordoncini e passarli intorno al bordo di ogni stampino. Spennellare i cestini di pasta sfoglia con l'uovo e infornare a 200° per 10 minuti circa. Intanto, tagliare a pezzetti la melanzana. Rosolarla in padella con un po' d'olio e sale, fino a che non è morbida,

quindi trasferirla in una ciotola e mescolarla con i dadini di provolone, la ricotta e anche il grana. Una volta che i cestini sono pronti, farli raffreddare, staccarli dagli stampini, foderarli con il prosciutto e farcirli con il composto di ricotta e melanzana. Gratinare in forno per 5 minuti.

CIMA ALLA GENOVESE

Quanto tempo ho speso per trovare la ricetta giusta per la cima alla genovese! Quando ero bambina la mangiavo spesso, poi invece, quando ho smesso di frequentare Sanremo d'estate, non l'ho più assaggiata per anni, un vero delitto. Questa versione è una rivisitazione molto semplificata di una ricetta davvero lunga e laboriosa, tipica della Liguria. Si tratta di un arrostino da servire freddo, tagliato sottilmente e ripieno di una farcia di prosciutto. Perfetta per l'estate.

***Per 4-6 persone*: 700-800 g di spinacino • 250 g di prosciutto cotto • 100 g di grana • 50 g di piselli surgelati • 4 uova • 2-3 fette di pane • 150 g di misto per soffritto surgelato • 1 cipolla • latte • olio extravergine • sale**
Ammollare il pane nel latte. Rosolare il soffritto con un filo d'olio e aggiungere i piselli. Tritare il prosciutto nel mixer e aggiungerlo al soffritto mescolando bene. Una volta cotti i piselli, spegnere il fuoco, unire il pane per ottenere un composto omogeneo, e le uova, sbattute a parte con il grana, e aggiustare di sale. Prendere lo spinacino con la tasca già aperta dal macellaio, farcirlo con il ripieno e chiuderlo con ago e filo. Trasferirlo in una pentola con acqua tiepida e leggermente salata e la cipolla e farlo bollire per 2 ore. Lasciare raffreddare bene la carne, tagliarla a fette e servirla disposta su un piatto da portata.

LE MIE OLIVE ASCOLANE

L'anno scorso mi ero messa in testa di fare le olive ascolane: olive ripiene di carne poi impanate e fritte. Una prelibatezza che di solito io compro surgelata al supermercato e poi devo solo finire di cuocere nell'olio bollente. Il problema, oltre a dover calibrare bene gli ingredienti del ripieno, era quello di trovare un modo spiccio di utilizzare le olive senza doverle denocciolare una a una. Allora ho avuto questa "pensata". Ho preso le olive denocciolate, le ho tagliate a metà nella parte più lunga, ho modellato delle polpettine di carne e le ho poste in mezzo alle 2 metà di ogni oliva, come la farcitura di un panino. Ho passato il tutto nella farina, nell'uovo e nel pangrattato e… le mie olive erano perfette! Peccato che dopo essermi annotata la ricetta su un foglio, l'ho perso per quasi un anno. Alla fine,

fortunatamente, è risaltato fuori da chissà quale cesto dei giochi dei bambini. Ora che è scritta qui, la ricetta finalmente è al sicuro!

***Per 6-8 persone*: 20 olive verdi denocciolate • 100 g di carne di pollo • 100 g di carne di maiale • 100 g di carne di manzo • 70 g di prosciutto crudo • 70 g di mortadella • 2 uova • 150 g di misto per soffritto surgelato • 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro • 50 g di grana • 20 g di pecorino • 2 fette di pancarré • 50 ml di latte • farina • pangrattato • olio extravergine • olio di semi**

Rosolare con un filo d'olio il soffritto, aggiungere le carni tagliate a pezzi, il concentrato di pomodoro e un po' d'acqua per farlo sciogliere. Cuocere finché la carne non è cotta, quindi tritarla nel mixer con il prosciutto crudo, la mortadella, il grana, il pecorino, il pancarré senza crosta e il latte. Dopo una prima frullata, aggiungere un uovo. Tagliare a metà le olive, prendere una piccola pallina di ripieno e riporla tra le 2 parti dell'oliva. Passare le olive farcite nella farina, nell'uovo e nel pangrattato e friggerle in abbondante olio di semi bollente.

CASATIELLO

Il casatiello è una torta rustica napoletana, tipica della Pasqua. Infatti la caratteristica di questo ciambellone ripieno di salame e pecorino è la presenza delle uova sode, fissate con 2 strisce di pasta.

***Per 6-8 persone*: 600 g di farina • 350 ml di acqua tiepida • 200 g di salame piccante • 120 g di strutto • 100 g di provolone • 40 g di grana • 40 g di pecorino • 6 uova • 1 panetto di lievito di birra • sale e pepe**

Per l'impasto mescolare la farina con il sale, il pepe, il lievito e lo strutto sciolto; incominciare a impastare prima con un cucchiaio poi con le mani aggiungendo l'acqua tiepida, quanto basta per avere un composto plastico e liscio. Coprire l'impasto e farlo lievitare per 2 ore. Trascorso questo tempo, stendere l'impasto con il mattarello, tenendone da parte una piccola porzione. Poi aiutandosi, se necessario, con della farina, farcirlo con il salame e il provolone a cubetti, il grana e il pecorino; arrotolare l'impasto formando un lungo cilindro farcito e unirne i 2 capi formando un anello. Ungere di strutto lo stampo da ciambellone e deporvi delicatamente l'anello. Appoggiarci sopra 5 uova con tanto di guscio, ben lavate e asciugate, premendo leggermente. Con l'impasto tenuto da parte, formare delle striscioline e sistemarle incrociate a X sopra alle uova in modo da bloccarle. Spennellare il casatiello con l'uovo rimasto leggermente sbattuto e infornare a 200° per 40-45 minuti.

Colpo di tacco

INSALATA DI LENTICCHIE SPEZIATA

Una deliziosissima insalata di origine araba, perfetta sia d'estate sia d'inverno.

***Per 4 persone*: 1 lattina di lenticchie precotte in scatola • 1 cipolla • 4 gherigli di noci • 4 albicocche secche • cumino • zenzero in polvere • curry • peperoncino (facoltativo) • menta • olio extravergine • sale**

Far rinvenire le albicocche in una tazza di acqua tiepida. Scaldare 2 cucchiai d'olio in una casseruola e far soffriggere dolcemente la cipolla tritata con il peperoncino (facoltativo) e le albicocche a pezzetti. Quando la cipolla comincia a prendere colore, aggiungere cumino, curry, zenzero, lenticchie, sale e far insaporire per qualche minuto. Versare in un'insalatiera e condire con le noci tritate in maniera grossolana, la menta spezzettata e 3 cucchiai d'olio. Mescolare bene e servire l'insalata fredda.

POLPETTE E SALAME

Salame e fave è un connubio perfetto. Di solito io mi accontento di presentare un bel cestino di fave ancora da sgranare e un bel salame da affettare e ognuno si serve da sé. Questa è una soluzione un po' più elaborata, ma sicuramente molto gradita. Ogni polpettina di fave viene servita infilzata in uno stecchino di legno insieme a una fettina di salame ripiegata.

***Per 4 persone*: 200 g di fave sgranate • 300 g di ricotta • 40 g di pecorino • fette di salame qb • 2 uova • gambo di 1 cipollotto • farina • olio di semi • sale**

Sbollentare le fave ed eliminare la pellicola più dura, frullarle con il cipollotto e salarle. Aggiungere il pecorino e i tuorli, quindi mescolare bene. Unire la ricotta, lavorare il composto con le mani e modellare delle polpettine. Passarle nell'albume e poi nella farina, friggerle e servirle infilzate in uno stecchino, insieme a una fetta di salame.

INSALATINA DI CASTAGNE

Il bello di questa insalata è che è perfetta da servire anche in inverno, quando le altre insalate di solito non sono particolarmente gradite.

***Per 4 persone*: 200 g di pancetta dolce a dadini • 100 g di castagne precotte • 300 g di spinacini • 1 cucchiaio di senape • aceto balsamico • vino bianco • olio extravergine • sale**

Rosolare in padella la pancetta con un filo d'olio, aggiungere le castagne tagliate a pezzetti e continuare a cuocere a fuoco basso. Raccogliere pancetta e castagne in una ciotola capiente e, nella stessa padella, scaldare la senape con un goccio di vino bianco e aceto balsamico, in modo da ottenere una salsina. Versare anche gli spinacini nella ciotola, salare, mescolare e completare l'insalata con la salsina.

CIPOLLE CARAMELLATE

La rivincita della cipolla, che da semplice ingrediente diventa protagonista assoluta. È stato Davide Oldani a nobilitarla con la sua celeberrima cipolla caramellata. La mia ricetta nemmeno si avvicina alla raffinatezza del piatto di Davide, ma può comunque farvi fare bella figura con una spesa davvero irrisoria!

***Per 2 persone*: 1 cipolla bianca • 3 cucchiai di zucchero • 2 fette di pane • ½ bicchiere di aceto di vino rosso • grana • burro • olio extravergine**
Cuocere a vapore la cipolla, fino a che non diventa morbida ma non sfatta. Ricavare 2 dischi dalle fette di pane, disporli su una placca rivestita di carta da forno, condirli con abbondante olio, spolverarli con del grana e infornarli per qualche minuto per farli gratinare. In una padella sciogliere un po' di burro, unirvi lo zucchero e, quando inizia a caramellare, aggiungere la cipolla tagliata a metà e appoggiata sul lato piatto, quindi sfumare con l'aceto. Rigirare le mezze cipolle in modo che cuociano e si insaporiscano su entrambi i lati e servirle sui crostini di pane.

FRITTELLE DI SPINACI E STRACCHINO

Queste frittelle o pancake sono molto semplici da realizzare. Si preparano con gli spinaci crudi tritati e si servono a strati intervallati da generose cucchiaiate di stracchino che, a contatto con le frittelle calde, si scioglie e cola sui lati in maniera assolutamente succulenta.

***Per 2 persone*: 100 g di spinaci freschi • 250 g di stracchino • 3-4 cucchiai di farina • 1 cucchiaino di lievito • 50 ml di latte • 2 uova • olio extravergine • sale e pepe**
Mescolare le uova con la farina, il sale e il pepe. Tritare gli spinaci crudi nel mixer, aggiungerli alle uova, unire il lievito e il latte e mescolare il tutto. Ungere una padella con dell'olio e versarci una cucchiaiata di pastella, dandole la forma di una frittella.

Cuocere tutte le frittelle tenendole in caldo, quindi creare il piatto formando 5 strati: una frittella e una cucchiaiata di stracchino, una frittella e ancora stracchino e infine una frittella. Schiacciare con le mani in modo che il formaggio fuoriesca leggermente e si fonda con più facilità.

FLAN DI PEPERONI

I peperoni con l'acciuga sono senza dubbio un abbinamento vincente. Questi sformatini raffinatissimi possono essere serviti come un perfetto antipasto o un contorno delizioso.

***Per 4 persone*: 2 peperoni rossi • 200 ml di panna fresca • 3 uova • 1 cucchiaio di pasta di acciughe • olio extravergine • sale**
***Per la salsa*: 50 ml di panna fresca • 1 cucchiaio di pasta di acciughe**
Pulire i peperoni, affettarli, rosolarli in padella con un po' di olio e di sale e, quando sono ben cotti e morbidi, frullarli. Mescolare la pasta di acciughe con la panna, unirla ai peperoni frullati, poi aggiungere le uova, salare e mescolare bene creando una crema. Riempire i pirottini unti d'olio con il composto e cuocere in forno a bagnomaria (cioè immergendo i pirottini in una teglia piena d'acqua) a 180° per 50 minuti. Una volta pronti, lasciare intiepidire i flan e poi sformarli. Preparare la salsa di accompagnamento aggiungendo la pasta di acciughe al resto della panna, in modo da creare una crema densa, e servirla con i flan.

SAMBAL DI FAGIOLINI

Questo contorno arriva direttamente dall'India: un piatto di fagiolini gialli e speziati per arricchire qualunque secondo. Ottimo anche come antipasto!

***Per 4-6 persone*: 500 g di fagiolini • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • peperoncino • 1 bustina di zafferano • 1 pezzo di radice di zenzero fresco • succo di ½ limone • 50 g di burro • olio extravergine • sale**
Cuocere i fagiolini per 10 minuti in acqua bollente salata, scolarli ancora croccanti e lasciarli raffreddare un po'. Tritare la cipolla, schiacciare leggermente l'aglio e rosolarli a fuoco lento nel burro con l'olio e una bella spolverizzata di peperoncino. Aggiungere lo zafferano sciolto in una tazzina di acqua e lo zenzero grattugiato, continuando a cuocere così che la cipolla appassisca senza prendere colore. Quindi unire i fagiolini, alzare un po' il fuoco e mescolare affinché il sughino giallo li colori e li insaporisca. Completare con il succo di limone e servire.

PANINI DI PATATE E POMODORINI SECCHI

Se volete fare davvero una splendida figura quando avete ospiti a cena, arricchite il cestino del pane con delle pagnottine fatte da voi. La fatica è minima, ma il risultato è strepitoso. Gli impasti fatti con le patate, come questo, risultano molto soffici. Quando le vostre amiche vi chiederanno estasiate: «Ma dove hai comprato questo pane buonissimo?», voi sorriderete con aria modesta e risponderete: «L'ho fatto io!».

***Per 4-6 persone*: 400 g di farina • 100 g di farina manitoba • 250 g di patate • 100 g di pomodorini secchi • 100 g di scamorza affumicata • 1 bustina di lievito di birra • 1 tuorlo • timo • olio extravergine • sale**

Lessarle e sbucciare le patate. Schiacciarle e versarle in una ciotola, aggiungere le 2 farine, il lievito e un po' alla volta l'acqua sufficiente a ottenere un impasto soffice. Lavorarlo bene per una decina di minuti finché non sarà diventato omogeneo, senza grumi. Aggiungere al composto i pomodorini e la scamorza tagliati a pezzettini, unire anche il timo e aggiustare di sale. Creare i panini, farli lievitare per qualche ora poi spennellarli con tuorlo e olio e infornare a 200° per 15 minuti.

PEPERONCINI RIPIENI

Io sono molto ghiotta dei peperoni ripieni. Purtroppo quelli che si trovano confezionati non sono mai buoni come quelli fatti in casa e dunque non ho alternativa, mi tocca cucinarli. Questa è un manicaretto che mangiavo sempre a casa della mia amica Arianna Torriani, quando ero ragazzina. Sua madre Eliana era una vera specialista nel preparare stuzzichini, bocconcini, piattini sfiziosi con cui viziava e vizia ancora oggi parenti e amici. Questa ricetta arriva proprio dalla sua cucina!

***Per 2 vasetti*: 8 peperoncini freschi tondi • 8 filetti di acciughe sott'olio • 8 capperi • 500 ml di aceto di vino bianco • 500 ml di vino bianco • olio extravergine**

Pulire bene i peperoncini togliendo il picciolo con un coltellino e svuotando l'interno dei filamenti bianchi e dei semi. Questa è l'operazione più importante e delicata: se rimangono filamenti o semi all'interno, i peperoncini saranno terribilmente piccanti e dunque immangiabili. Attenzione a non toccarsi gli occhi dopo aver maneggiato i peperoncini. Mescolare l'aceto e il vino in una pentola e portare a bollore e, nel caso il liquido sembrasse troppo poco per cuocere tutti i peperoncini, aggiungere

altro aceto e altro vino sempre in proporzioni uguali. Sbollentare nella pentola i peperoncini per pochi minuti, circa 3, scolarli con la schiumarola e farli raffreddare su un canovaccio. Quindi prendere un'acciuga, avvolgerla intorno a un cappero, inserirla all'interno del peperoncino e proseguire farcendoli tutti in questo modo. Sistemare i peperoncini ripieni in un vasetto ben lavato e asciutto (io lo metto sempre prima in lavastoviglie per essere sicura che sia perfettamente pulito) e ricoprirli di olio extravergine. Lasciare i vasetti aperti per 10 minuti, così da poterli rabboccare nel caso il livello dell'olio scendesse, poi chiudere il tappo e conservare in luogo fresco. Io per sicurezza li tengo in frigo.

PATÉ DI FEGATO DI CONIGLIO

Questo paté, tipico di Alessandria, si serve sulla tavola di Natale. L'ha cucinato per me il mio carissimo amico Federico Prevignano, chef del Cappel Verde di Alessandria. Da bambini giocavamo insieme, da ragazzi insieme ci siamo divertiti come pazzi, ritrovarci sulla soglia dei 40 anni davanti al bancone a cucinare insieme in tv è stato quasi surreale! PS: il fegato di coniglio è particolarmente delicato e quindi rende il piatto davvero gradevole, anche a chi di solito il fegato non lo ama. La salsa alle mele invece dà un tocco di alta cucina.

***Per 4-6 persone*: 8 fegatini di coniglio • 1 cipolla • 5 foglie di salvia • 1 cucchiaio di uvetta • ½ bicchiere di vino passito • 1 bicchierino di Brandy • 125 g di burro • olio extravergine • sale**
***Per la gelatina*: 5 fogli di gelatina • 250 ml di Marsala • 250 ml di acqua • sale**
***Per la salsa*: 2 mele renette • succo di ½ limone**
Rosolare la cipolla con il burro e un filo d'olio, aggiungere i fegatini, la salvia, l'uvetta e il sale. Sfumare con il vino passito e continuare a stufare, finché i fegatini non iniziano a sfaldarsi. Quindi far raffreddare e frullare il tutto nel mixer con il burro freddo e il Brandy, in modo da ottenere una crema. Aggiustare di sale, trasferire il composto in formine singole o in uno stampo tipo plum cake foderati di pellicola e mettere in frigorifero per almeno 4 ore. Preparare la gelatina portando a ebollizione l'acqua e il Marsala con un pizzico di sale e intanto ammollare i fogli di gelatina in dell'acqua fredda. Unire i fogli ben strizzati all'acqua con il Marsala, versare il tutto in uno stampo rettangolare e lasciare riposare in frigo. Una volta che la gelatina si è solidificata, tagliarla a cubotti con un coltello direttamente nello stampo. Per la salsa, cuocere gli spicchi di mela sbucciati con il succo di limone e mezzo bicchiere d'acqua, fino a ottenere un purè. Servire il paté con la salsa di mele e guarnire con i dadini di gelatina.

Meglio non scottarsi!

RICETTE
STEP
BY STEP

POLPO IMBOTTIGLIATO

È stata la mia amica Rosa Prinzivalli a svelarmi il segreto del carpaccio di polpo. Io lo assaggiavo al ristorante e non riuscivo a capire quale fosse il trucco per ottenere delle fettine tonde così sottili e perfette. In verità è veramente un procedimento semplice e anche divertente: bisogna imbottigliare il polpo!

***Per 3-4 persone*: 1 polpo • 2 foglie di alloro • pepe in grani**
***Per condire*: frutti di cappero • rucola • pomodorini • olio extravergine • sale**

Portare a bollore l'acqua, immergervi il polpo con l'alloro e il pepe e farlo cuocere per circa un'ora, controllando con la forchetta quando è morbido. Una volta pronto, lasciarlo intiepidire nella sua acqua (1). Eliminare la parte superiore di una bottiglia di plastica (quella con il tappo) e tenere la base da utilizzare come un grosso bicchiere. Infilarci il polpo (2) e schiacciarlo bene in modo che sia ben compatto all'interno: per farlo io uso la base di un bicchiere o un pestacarne (3). Far riposare il polpo così imbottigliato, con il peso che lo tiene ben fermo nel freezer per alcune ore, finché non diventa duro ma non completamente ghiacciato. A quel punto, aiutandosi con un paio di forbici, eliminare la bottiglia e con un coltello ben affilato tagliare il polpo a fettine sottilissime (4). Servire con olio, sale e qualche frutto di cappero, oppure pomodorini e rucola.

PRIMI

RAVIOLI CINESI DI MARIA

Questi sono i classici ravioli cinesi che si mangiano al ristorante. Con un po' di manualità bisogna riuscire a dar loro la tipica forma a mezzaluna e lo spessore necessario per farli stare in piedi e non sdraiati come i ravioli nostrani. Sono squisiti e scenografici, perfetti anche come antipasto in un menù fusion. Me li ha insegnati la mia migliore amica Maria Mazzone, alessandrina come me, ma grande viaggiatrice. In onore delle nostre origini piemontesi li abbiamo ribattezzati… agnolotti cinesi!

***Per 4 persone*: 400 g di farina • 1 cucchiaio di olio di sesamo o di semi • sale**
***Per il ripieno*: 300 g di carne trita di maiale • ½ verza piccola • 1 porro • zenzero fresco • coriandolo o prezzemolo • 1 cucchiaio di salsa di soia • 1 cucchiaio di vino di riso o vino bianco secco**
***Per la salsa*: 4-5 cucchiai di salsa di soia • 1 cucchiaino di vino di riso o vino bianco secco • 1 cucchiaio di salsa piccante cinese (facoltativa) • 1 cucchiaino di zucchero di canna • 1 spicchio d'aglio • 1 cucchiaio di olio di sesamo o di semi • zenzero**
Mettere a bollire il porro tagliato a pezzi grossi e 3 foglie di verza. Nell'attesa, preparare la pasta: versare la farina in una grossa ciotola o sul piano di lavoro, praticare un buco nel mezzo (la cosiddetta fontana), e poi riempirla con 200 ml di acqua tiepida, l'olio e il sale. Impastare qualche minuto, prima con la forchetta e poi con le mani, fino a formare una palla e lasciarla riposare per almeno 15 minuti a temperatura ambiente.
Scolare il porro e la verza, tritarli finemente insieme al coriandolo (va bene anche nel mixer) e unire il tutto alla carne di maiale. Tagliare e spelare un pezzetto di zenzero, grattugiarne un po' nell'impasto di carne e completare il ripieno con salsa di soia e vino di riso.

Con la pasta dei ravioli formare una specie di salame e poi iniziare a ricavarne delle palline. Aiutandosi con il mattarello schiacciare ogni pallina formando un disco (non più di 1 mm di spessore, circa 7 cm di diametro), posare il disco in una mano, aggiungere il ripieno e chiudere il disco formando la tipica forma a mezzaluna. Premere bene in modo che le 2 sfoglie aderiscano, poi schiacciare le 2 estremità della mezzaluna accorciandola in modo da creare una base per far rimanere il raviolo in piedi.
Preparare i cestelli per la cottura al vapore rivestendoli con le foglie di verza crude rimaste. Deporre delicatamente i ravioli nelle foglie di verza e cuocere a vapore per circa 10-15 minuti. Nel frattempo, unire in un pentolino tutti gli ingredienti per la salsa di accompagnamento con l'aggiunta di poca acqua, portare a ebollizione e lasciare cuocere per qualche minuto. Servire i ravioli con la salsa.

TAJARIN AL TARTUFO BIANCO

Qui entriamo proprio nel vivo delle tradizioni piemontesi. La differenza tra i tajarin e le altre tagliatelle sta nella quantità di uova impiegata: nei tajarin ci vogliono dai 5 ai 10 tuorli! Il risultato è una pasta dal colore arancione acceso, dalla consistenza quasi croccante e dal sapore irresistibile. L'abbinamento principe è con il tartufo bianco, ma anche con il sugo di funghi e col ragù sono una vera delizia. Attenzione, però, che i tajarin col tartufo tendono ad asciugare in fretta. Non preparateli per più di 4-6 persone… anche perché, oltre tutto, spendereste una fucilata in tartufi!

***Per 3-4 persone*: 200 g di farina • 5 tuorli • 1 uovo • sale**
***Per condire*: tartufo bianco qb • 1 vasetto di crema di tartufo • burro**
Versare la farina in una ciotola o sul piano di lavoro, creare la classica fontana, romperci dentro i tuorli e l'uovo intero, aggiungere un pizzico di sale e iniziare a sbattere con una forchetta. Una volta che le uova sono ben incorporate alla farina, passare a impastare con le mani fino a ottenere un panetto plastico e compatto. Stendere la pasta molto sottile lavorandola con il mattarello e aiutandosi con un altro po' di farina. Una volta ottenuta la sfoglia, infarinarla leggermente, arrotolarla con delicatezza intorno a un grosso coltello, sfilarlo e affettare il rotolo in modo da ottenere dei tajarin sottili e regolari. Srotolarli con delicatezza, cuocerli in acqua bollente e nel frattempo far fondere in padella il burro. Una volta che i tajarin sono pronti, scolarli (ma non troppo, così che non asciughino) e condirli con il burro fuso e la crema di tartufo, mantecando con un goccio di acqua di cottura. Servirli immediatamente, grattando in ogni piatto una generosa dose di tartufo bianco.

MEMORIE DI MARE

Una tavola perfetta per il rientro dalle vacanze: ricorda i colori del mare, con 2 bei runner turchesi, conchiglie al posto dei portatovaglioli e gusci di capasanta come portacandele. Il mio particolare preferito, però, è senz'altro il segnaposto.

Prendere delle piccole bottigliette in vetro, come quelle dei succhi di frutta; inserire al loro interno un bigliettino con su scritto il nome dell'ospite, e richiuderle con tappi di sughero. Avvolgere la base e il collo delle bottigliette con della rafia e dello spago ed ecco fatto un segnaposto romantico e avventuroso. Decorare la brocca dell'acqua con una corda bianca e rossa, come quella che un tempo veniva usata per legare le barche al molo.

Versare al centro della tavola un po' di sabbia bianca fine e appoggiarvi sopra una boccia di vetro, parzialmente riempita con acqua colorata di blu. Disporre sul fondo alcuni sassolini di vetroresina e far galleggiare al suo interno delle barchette ricavate con gusci di noci. Ai lati di questa sfera disporne altre quattro, molto più piccole, da riempire con 2 diverse tipologie di fiori: per esempio, brillanti gigli rossi e delicati fiorellini gialli.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Couscous di pesce p. 294
- Tonno tonnato p. 73
- Caprese di cioccolato bianco p. 214

GNOCCHI AL RAGÙ BIANCO

Gli gnocchi sono da sempre la mia grande passione. Difficile trovarli davvero buoni già pronti e confezionati: meglio armarsi di un po' di pazienza e prepararli da soli. Con questo ragù bianco diventeranno un primo leggermente diverso, goloso e raffinato.

***Per 4-6 persone*: 500 g di patate • 200 g di farina • sale**
***Per il ragù*: 200 g di carne trita di vitello • 200 g di carne trita di pollo • 200 g di carne trita di maiale • ½ bicchiere di vino bianco • ½ bicchiere di latte • ½ bicchiere di panna fresca • 1 confezione di misto per soffritto surgelato • salvia • rosmarino • prezzemolo • grana • burro • olio extravergine • sale**
Preparare il soffritto con un dell'olio e del burro, aggiungere le carni e far rosolare brevemente. Sfumare con il vino, poi unire il latte, la panna, la salvia, il rosmarino e una presa di sale e cuocere il ragù coperto per una mezz'ora. Per gli gnocchi, lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate. Aggiungere la farina, il sale e impastare con le mani fino a ottenere un panetto morbido ma plastico. Formare dei rotolini e tagliare con il coltello dei cilindretti. Lessarli in acqua bollente salata, scolarli non appena vengono a galla usando la schiumarola e condirli con abbondante ragù. Completare con prezzemolo tritato e grana.

ZUCCOTTO DI ZITI

Se volete stupire i vostri ospiti, magari a Natale, con una costruzione architettonica ardita… provate a costruire questa meravigliosa torre di ziti!

***Per 6 persone*: 350 g di ziti • 200 g di broccoletti • 250 g di besciamella • 50 g di pancetta dolce a dadini • 1 mozzarella • 1 uovo • 6 cucchiai di grana • 1 scalogno • pangrattato • burro • olio extravergine • sale e pepe**
Lessare i broccoletti divisi in cimette in acqua salata fino a che non sono morbidi e scolarli. Tritare lo scalogno, soffriggerlo in una padella con 3 cucchiai di olio e i dadini di pancetta, quindi unire i broccoletti, salare e pepare a piacere, mescolare e cuocere il tutto a fiamma dolce per fare insaporire. Lessare gli ziti in acqua salata con un cucchiaio d'olio, scolarli molto al dente e passarli sotto l'acqua fredda per fermare la cottura. Imburrare uno stampo a cupola o una tortiera dai bordi alti del diametro di 20 cm, posizionare sulla base un disco di carta da forno e cospargere il fondo e le pareti con 3 cucchiai di pangrattato. Sbattere in una ciotola l'uovo con 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale, passarci dentro gli ziti, sgocciolarli e

disporli nello stampo a spirale, partendo dal centro, cioè dalla base, e premendo molto bene contro le pareti dello stampo man mano che si sale. Degli ziti rimasti tenerne da parte 8 interi e spezzettare gli altri. Condire quelli spezzettati con la besciamella, la mozzarella a dadini, le verdure con la pancetta e 4 cucchiai di grana grattugiato. Riempire con questo composto l'interno dello stampo rivestito con la pasta e terminare con gli ziti interi, adagiandoli a spirale sopra il ripieno come un coperchio. Cospargere la superficie con il pangrattato mescolato al resto del grana e infornare per circa 40 minuti a 180°. Sfornare lo zuccotto e lasciarlo riposare per 10 minuti prima di servire.

GNOCCHI ALLA PARIGINA

Finalmente posso darvi la ricetta degli gnocchi alla parigina, uno dei piatti più gourmand e irresistibili che la mente umana abbia mai concepito. Si tratta di gnocchetti piccolini, fatti con un impasto simile alla besciamella, conditi con altra besciamella e groviera e gratinati al forno. Mia mamma li serviva sempre alle sue cene eleganti, ma se li faceva fare da un ottimo ristorante, e io di conseguenza li ho sempre mangiati senza conoscerne il segreto. Quando ho incominciato a dilettarmi ai fornelli mi sono subito cimentata, con risultati disastrosi. Quest'anno, dopo innumerevoli tentativi, ho trovato la ricetta giusta... eccola!

***Per 4 persone*: 200 g di farina • 300 ml di latte • 100 g di burro • 6 uova • 50 g di grana • sale**
***Per condire*: 250 g besciamella • 100 g di groviera**
Bollire in un pentolino il latte con il burro e un po' di sale. Una volta raggiunto il bollore, spegnere il fuoco, aggiungere tutta in una volta la farina e mescolare, finché non si forma una palla. Lasciare intiepidire l'impasto, incorporare un uovo alla volta e il grana, poi farlo raffreddare del tutto, in maniera che si rapprenda e diventi dunque più facile da lavorare: lo si può preparare anche con largo anticipo. Mettere a bollire l'acqua per gli gnocchi in una pentola e, nel frattempo, versare il composto in una tasca da pasticcere o in un sacchettino da freezer (in quest'ultimo caso basterà tagliare un angolo del sacchettino). Schiacciando, fare uscire il composto dall'angolo del sacchetto o dal foro della tasca, tagliando man mano con un coltellino dei cilindretti lunghi circa 2 cm direttamente nella pentola con l'acqua che bolle e bagnando più volte il coltello di modo che l'impasto non vi si attacchi. Appena gli gnocchi vengono a galla, scolarli con una schiumarola e disporli in una teglia da forno. Quindi ricoprirli con la besciamella arricchita con il groviera grattugiato e gratinare in forno a 180° per 8-10 minuti.

TIMBALLINI SICILIANI

Invece di una classica pasta al forno ecco un'alternativa superlativa: dei timballi con un cuore di ragù e una delicata salsa al cavolfiore come decorazione. Aprire in 2 il timballo e veder fuoriuscire dolcemente la salsa tiepida... è un'esperienza quasi mistica!

***Per 4 persone*: 400 g di pasta per il pane • 200 g di carne trita di maiale • 150 g di polpa di pomodoro • 2 cucchiai di ricotta • 50 g di grana • ½ cipolla • ½ limone • vino rosso • olio extravergine • sale**
***Per la salsa*: 1 cavolfiore verde • 150 ml di brodo • olio extravergine • sale e pepe**
Tritare la cipolla e rosolarla in padella con l'olio, unire la carne di maiale e lasciarla insaporire per qualche istante. Sfumare con il vino, farlo evaporare a fuoco vivo, poi aggiungere la polpa di pomodoro e il sale, abbassare la fiamma e cuocere ancora per 30 minuti con il coperchio. Intanto lessare il cavolfiore in acqua bollente salata per 20 minuti, scolarlo, passarlo al mixer con il brodo, salare e pepare. Quando il ragù è cotto, lasciarlo intiepidire e poi unire la ricotta, il grana, il succo di limone e un po' di scorza. Stendere la pasta per il pane (che io compro già pronta dal panettiere o nel banco frigo del supermercato) e tagliarla a forma di cerchi servendosi del bordo di una ciotola. Ungere di olio dei pirottini da forno (vanno bene anche quelli usa e getta di alluminio) e rivestirli con i dischi di pasta, lasciandoli sbordare per un paio di cm. Riempire con il ripieno, ripiegare al centro la pasta in eccesso sigillando perfettamente i timballi con le dita, bucherellare la superficie con uno stecchino e cuocere in forno a 220° per 25-30 minuti. Scaldare la crema di cavolfiore e unire 4 o 5 cucchiai d'olio. Sfornare i pirottini, lasciarli intiepidire e servirli su un letto di crema di cavolfiore.

GNOCCHETTI DI RISO GRATINATI

Questi gnocchetti sono particolari. Innanzitutto sono fatti con la farina di riso, il che li rende perfetti per chi è intollerante al glutine (anche se la consistenza rimane un po' gommosa), poi si presentano in una maniera molto speciale: su un letto di morbida crema alle zucchine, gratinati con pancetta e primosale. Una delle tante ricette deliziose che mi ha suggerito Lorenzo Boni.

***Per 4 persone*: 150-200 g di farina di riso • 500 g di patate • 1 uovo • sale**
***Per condire*: 100 g di primosale • 2 zucchine • 1 cipolla • pomodori qb • 100 g di**

pancetta dolce • 1 misurino di brodo granulare di carne • basilico • grana • burro • olio extravergine • sale

Tritare la cipolla e soffriggerla con un dell'olio in padella, quindi unire le zucchine tagliate a rondelle sottili e farle cuocere con un po' di acqua e un pizzico di brodo granulare fino a che non si sono ammorbidite. Una volta a cottura, frullare il tutto con una noce di burro e con il basilico (io uso il frullatore a immersione direttamente nella padella). Disporre la crema così ottenuta in una terrina da forno. Nel frattempo preparare gli gnocchi. Lessare le patate, schiacciarle con lo schiacciapatate e aggiungere la farina di riso, il sale e l'uovo. In questa fase, meglio regolarsi a occhio: meno farina si riesce a incorporare, ottenendo comunque un impasto non appiccicoso, meglio è. Impastare fino a che si ha un bel panetto, dividerlo in tanti rotolini e poi tagliarli in cilindretti, aiutandosi con un coltello. Lessare gli gnocchetti in acqua salata, scolarli con la schiumarola e adagiarli sulla crema di zucchine. Cospargerli con la pancetta, il primosale e i pomodori tagliati a cubetti e completare con il grana e un filo d'olio. Gratinare in forno a 200° per circa 8-10 minuti.

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA E SUGO DI CERNIA

Basta aggiungere un sacchettino di nero di seppia e con poco sforzo si possono creare delle tagliatelle scenografiche, nere, lucide e saporite. Se poi le abbinate con un sugo bianchissimo ai filetti di cernia… avrete un effetto black and white da grande ristorante! Mi raccomando, quando impastate mettetevi i guanti, oppure anche le vostre mani diventeranno black and white.

***Per 4 persone*: 200 g di farina • 100 g di farina di grano duro • 1 bustina di nero di seppia • 3 uova • sale**

***Per il sugo*: 6 filetti di cernia • 6 pomodorini • 3 spicchi d'aglio • vino bianco • olio extravergine • sale**

Preparare i tagliolini miscelando le 2 farine e formando in una ciotola o sul piano di lavoro la classica fontana. Romperci le uova, aggiungere il sale e infine unire il nero di seppia. Sbattere il tutto prima con la forchetta, poi incominciare a impastare con le mani fino a ottenere un panetto nero dalla consistenza plastica. Passare l'impasto poco per volta nella macchina per stendere la pasta e poi per ricavare le tagliatelle. Chi non l'avesse può stenderla con il mattarello ben infarinato, poi avvolgerla intorno a un coltello, sfilarlo e tagliare il rotolo in tante striscioline che,

srotolate, saranno le tagliatelle. Per il sugo soffriggere l'aglio in un po' d'olio, inclinando bene la padella in modo che rimanga immerso e non bruci. Unire i filetti di cernia, salare e cuocere finché il pesce non si sarà sfaldato (basteranno pochi minuti). In ultimo, aggiungere i pomodorini tagliati a metà, sfumare il tutto con il vino bianco e cuocere coperto per altri 3 o 4 minuti. Lessare la pasta e, quando è pronta, ripassarla in padella nel sugo di cernia prima di servire.

VERMICELLI AL CIPOLLOTTO DI TROPEA

Questo è un glorioso piatto del grande Aimo, chef del ristorante Aimo e Nadia a Milano. Quando l'ho invitato nella mia trasmissione l'ho pregato di insegnarmi a cucinare questa pasta strepitosa, visto che Fabio la ama moltissimo. Guardate che delizia si può creare semplicemente con 10 cipollotti di Tropea!

***Per 4 persone*: 300 g di vermicelli • 10 cipollotti di Tropea • 10 pomodorini • 2 spicchi d'aglio • 2 foglie di alloro • brodo vegetale qb • peperoncino qb • basilico • prezzemolo • grana • olio extravergine • sale**

Tritare l'aglio, affettare i cipollotti a striscioline sottili e tagliare i pomodori a cubetti. In una padella scaldare a fuoco dolce 3 cucchiai di olio con l'alloro, unire l'aglio e i cipollotti e cuocere a fuoco dolce e scoperto per circa 15 minuti, bagnando spesso con il brodo (che si può anche fare con acqua e dado) in modo da non bruciare il soffritto: alla fine deve risultare una sorta di purea di cipolla morbida, burrosa e abbastanza umida. Levare dal fuoco, unire il peperoncino a seconda dei gusti e le foglie di basilico e aggiustare di sale. Cuocere i vermicelli, scolarli al dente, unirli alla purea e farli insaporire a fiamma vivace, mescolando e allungando con un po' di acqua di cottura. Aggiungere il pomodoro a cubetti e il prezzemolo, poi, a fuoco spento, il grana e amalgamare bene il tutto, in modo da ottenere una vera e propria crema, saporita e profumata.

FARFALLE FUCSIA DI UGO TOGNAZZI

Se volete stupire i vostri ospiti, questo è il piatto giusto… non solo per l'aspetto, decisamente fucsia, non solo per il sapore particolarissimo, ma anche per la storia gloriosa che si porta

dietro. Si tratta di una delle ricette che preparava Ugo Tognazzi alle sue mitiche cene! Un grazie di cuore a Gianmarco che l'ha cucinata con me in trasmissione.

***Per 4-6 persone*: 400 g di farfalle • 2 barbabietole cotte • 250 ml di panna • 1 cipolla • 1 bicchiere di vino bianco • 3 cucchiai di grana • succo di ½ limone • basilico • 30 g di burro • 5 cucchiai di olio extravergine • sale e pepe**

Soffriggere la cipolla affettata sottilmente con il burro e l'olio, bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare un poco. Unire la barbabietola tagliata a dadini, salare, pepare e continuare la cottura per pochi minuti. Passare il tutto al mixer insieme alla panna: deve risultare un composto cremoso e di un meraviglioso color fucsia! Lessare le farfalle. Rimettere per pochi attimi la crema sul fuoco con il succo di limone, spegnere e aggiungere il grana grattugiato e la pasta. Servire nei piatti singoli decorando con il basilico tagliato a striscioline.

LASAGNE DI CRÊPES

Questo piatto è proprio il cavallo di battaglia di mia suocera Laura, l'unica sua ricetta nella quale non mi ero ancora cimentata… e un motivo c'è! Laura prepara questo primo da anni, sempre a occhio, quindi ho avuto bisogno della complicità di mia cognata Fabiana Perrone per poter ottenere le dosi precise. Si tratta di una lasagna composta da tantissimi strati di sottilissime e morbidissime crêpes che si cucina in una teglia rotonda, proprio come fosse una torta.

***Per 6 persone*: 500 g di macinato misto di manzo e maiale • 250 ml di besciamella • 1 bottiglia di passata di pomodoro • 1 salsiccia • 1 confezione di misto per soffritto surgelato • grana • olio extravergine • sale**

***Per le crêpes*: 150 g di farina • 7 uova • latte qb • 1 cucchiaio di brodo granulare di carne • burro**

Rosolare il soffritto con l'olio poi aggiungere il macinato misto e infine la passata di pomodoro. Aggiustare di sale e far cuocere circa 15 minuti: il ragù deve asciugare molto. Intanto preparare le crêpes mescolando le uova con la farina e tanto latte quanto basta per avere una pastella abbastanza liquida. Unire anche il brodo granulare, scaldare in padella una noce di burro e versare un mestolino di impasto, inclinando velocemente la padella in modo che si sparga uniformemente e formi le crêpes. Preparare tutte le crêpes fino a esaurimento della pastella e impilarle. Una volta pronto il ragù, mescolarlo con la besciamella e comporre le lasagne, cominciando con un po' di sugo sul fondo della teglia, quindi alternando strati di crêpes, sugo e grana. Procedere fino a esaurimento delle crêpes e terminare con il sugo e il grana. Cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora.

CAPPELLETTI IN BRODO

Qui non si scherza! I cappelletti sono una pietra miliare della tradizione romagnola. Mi ricordo la prima volta che mi sono cimentata: era un pranzo di Natale di qualche anno fa e avevo preparato cappelletti per circa 20 persone, lavorando ininterrottamente per 2 giorni, anche perché la mia manualità era un po' arrugginita. Insomma, per farla breve, mia sorella Cristina proprio il 25 dicembre doveva scappare via presto e prendere un aereo per andare a Roma a condurre il telegiornale della sera e così, per farle assaggiare il mio capolavoro e non farla partire a pancia vuota, ho servito i cappelletti troppo al dente, davvero durissimi. Tutta la mia fatica, vanificata per un errore di tempi!

***Per 6 persone*: 300 g di farina • 3 uova • brodo di cappone qb • sale • farina di grano duro**
***Per il ripieno*: 1 bistecca di lonza • 1 fetta di mortadella • 1 uovo • 150 g di grana • 1 cucchiaio di formaggio morbido tipo Philadelphia • 1 cucchiaio di ricotta • olio extravergine • sale**

Per preparare la farcia rosolare la bistecca con un filo d'olio e un po' di sale in padella, per circa 5 minuti. Tagliarla a pezzetti, metterla nel robot da cucina con una fetta di mortadella e tritare il tutto. Unire l'uovo, il grana, il formaggio morbido e la ricotta e frullare ancora. Se l'impasto non è della consistenza giusta, cioè morbido ma compatto, aggiungere altro grana o formaggio morbido.
Mettere la farina sul piano di lavoro e creare nel centro un grosso buco. Rompere all'interno della fontana le uova, salare e incominciare a sbattere con una forchetta. Proseguire impastando con le mani fino a ottenere un panetto liscio e plastico, poi lasciarlo riposare sotto un canovaccio per 10 minuti. Stendere la sfoglia con il mattarello o nella macchina per tirare la pasta aiutandosi con della farina di grano duro in modo che non appiccichi, quindi tagliare la pasta a quadrati larghi circa 3 dita, farcirli con una pallina di ripieno e richiuderli formando un triangolo. A questo punto sovrapporre i 2 angoli opposti e saldarli insieme, creando il classico cappelletto. Cuocere i cappelletti nel brodo per un paio di minuti.

Farfalle fucsia di Ugo Tognazzi p. 280

Spaghetti al pesto di agrumi p. 286

TAGLIATELLE AI CARCIOFI CROCCANTI

Fonduta e carciofi fritti: non c'è bisogno di dire altro. Si tratta di un piatto di tagliatelle condite con una saporitissima crema al grana e completate da sottilissimi petali croccanti. Questa pasta si presenta benissimo… ma dà il suo massimo quando la mangiate!

***Per 4 persone*: 250 g di tagliatelle • 3 carciofi • 100 ml di panna • 100 g di grana • 2 tuorli • succo di limone • farina • olio di semi • sale e pepe**

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e poi a fettine sottilissime e immergerli nell'acqua e succo di limone. Intanto unire in un tegame la panna con i tuorli e il grana e mettere sul fuoco dolce, continuando a mescolare: il composto deve diventare denso, della consistenza giusta per una fonduta. In una padella scaldare abbondante olio di semi, infarinare leggermente i carciofi, friggerli fino a che non sono ben croccanti e dorati e scolarli sulla carta da cucina. Salarli. Lessare le tagliatelle al dente, condirle con la fonduta (se necessario aggiungere acqua di cottura per rendere il condimento cremoso) e mescolare bene. Servire in ogni piatto una porzione di tagliatelle con un poco di pepe e i carciofi croccanti.

RISO SEMOLA E POMPELMO DI OLDANI

Quando in trasmissione è venuto a trovarmi Davide Oldani, io speravo che mi insegnasse a fare uno dei suoi famosi risotti e… così è stato! Il suo modo di preparare questo classico piatto è molto particolare. Davide, infatti, parte da una tela bianca, cioè da un risotto il più neutro possibile, fatto con acqua e riso, e poi lo colora con la sua arte. Quello che segue è un riassunto un po' casalingo del suo operare.

***Per 4 persone*: 350 g di riso • sale**

***Per la salsa*: 1 pompelmo rosa • 1 cucchiaino di maizena • 1 cucchiaio di pasta di pistacchi • pistacchi qb • grana stagionato qb • couscous precotto • olio di semi • burro qb • aceto di vino bianco • zucchero • sale**

Per la salsa: mescolare la maizena in qualche cucchiaio d'acqua, altrimenti farà i grumi, poi unirla a un bicchiere di acqua calda in un pentolino e mettere sul fuoco continuando a mescolare, aggiungere la pasta di pistacchi e lasciare sul fuoco

pochi minuti fino a che non si sarà formata una crema densa. A parte, lasciare marinare qualche spicchio di pompelmo rosa pelato a vivo con un cucchiaio di zucchero e una presa di sale. Tritare la scorza del pompelmo. Per il risotto, tostare il riso senza aggiungere alcun condimento in una casseruola, sfumarlo con l'acqua e, sempre aggiungendo solo acqua come fosse brodo, portarlo a cottura. Intanto friggere il couscous con dell'olio di semi per brevissimo tempo, altrimenti brucia, e unirlo ai pistacchi tritati fini. Una volta che il riso è cotto, aggiustare di sale, quindi mantecarlo con una noce di burro, qualche cucchiaio di grana e condirlo con una spruzzata di aceto e la scorza grattugiata. Impiattare il riso e completarlo con il pistacchio tritato, la crema al pistacchio e gli spicchi di pompelmo marinato.

BOMBA DI RISO CON RAGÙ DI QUAGLIA

Questa è una specialità di Lorenzo Boni. Un piatto importante da servire quando si vuole fare davvero bella figura. Lorenzo lo ha completato con delle carinissime uova di quaglia sode che ha fatto raffreddare in frigo dentro a formine da ghiaccio un po' particolari, così da ottenere uova a forma di cubo!

***Per 4 persone*: 500 g di riso • 130 g di grana • 3 uova • 1 cipolla • ½ bicchiere di latte • noce moscata • pangrattato • burro • olio extravergine • sale**
***Per il ragù*: 2 quaglie • 1 manciata di funghi secchi • 1 cipolla • 3 bacche di ginepro • 2 cucchiai di concentrato di pomodoro • 1 cucchiaino di brodo granulare • ½ bicchiere di vino bianco • salvia • noce moscata • burro • olio tartufato • olio extravergine • sale**
Lessare il riso in una pentola di acqua salata con una cipolla tagliata a metà. Intanto far soffriggere l'altra cipolla, tritata, con olio e burro, poi aggiungere le quaglie divise a pezzi e non ancora disossate, la salvia, il ginepro schiacciato, il sale e la noce moscata. Sfumare con il vino, unire anche i funghi secchi sciacquati sotto l'acqua corrente e tritati, il concentrato di pomodoro, il brodo granulare e un pochino d'acqua e fare cuocere per 20-30 minuti a fuoco dolce, con il coperchio chiuso. Una volta che il ragù è pronto e anche già leggermente intiepidito, togliere le quaglie, disossarle con le mani, sfilacciarle, rimetterle nel loro sugo e insaporirle con 2 gocce di olio tartufato. Scolare il riso molto al dente, condirlo in una zuppiera con un bel pezzo di burro, il grana, un filo d'olio e le uova sbattute con il latte e la noce moscata. Imburrare uno stampo e foderarlo con il pangrattato, quindi riempirlo

con il riso ma tenendo lo spazio nel centro per metterci il ragù. Versarcelo e richiudere con altro riso. Ricoprire la superficie con altro pangrattato abbondante e fiocchetti di burro e fare gratinare in forno a 190° per circa 20 minuti, fino a che il riso non è ben dorato.

SPAGHETTI ALLE DUE BOTTARGHE

Se già la pasta alla bottarga è deliziosa, usandone 2 tipi, una fresca e una secca, otterrete un risultato ancora più intenso e speciale, perché abbinato al profumo degli agrumi. Grazie a Stefania Rocca che ha cucinato con me questa super ricetta.

***Per 2-3 persone*: 250 g di spaghetti • 2 sacche di bottarga fresca di spigola • 1 sacca di bottarga di muggine essiccata • scorza di ½ arancia e di ½ limone • 1 foglia di alloro • ½ gambo di sedano • olio extravergine • prezzemolo • granella di nocciole • sale**
Bollire in un pentolino le uova fresche con l'alloro e il sedano per 5 minuti. Grattugiare la bottarga secca in una padella con un filo d'olio lasciandone un pezzettino da parte, aggiungere la scorza d'arancia e di limone e rosolare dolcemente allungando con l'acqua di cottura. Mettere a lessare gli spaghetti. Scolare le uova fresche di spigola, sgranarle con una forchetta e unirle al sugo di bottarga assieme al prezzemolo. Una volta pronta la pasta, farla saltare nel sugo e completare con altro prezzemolo, la granella di nocciole e ancora un po' di bottarga secca grattugiata.

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO IN CROSTA

Gli spaghetti allo scoglio sono un classico che non ha bisogno di presentazione: la pasta più sfiziosa unita al sapore del mare e alla delizia del pomodoro. Se volete offrire anche una presentazione speciale e rendere i sapori ancora più intensi, racchiudendoli in un guscio di pasta per pizza… non vi resta che sperimentare questa ricetta!

***Per 4 persone*: 300 g di spaghetti • 500 g di cozze fresche • 500 g di vongole fresche • 10 pomodori ciliegini • 1 rotolo di pasta per pizza • 2 cucchiai di passata di pomodoro • 3 spicchi d'aglio • ½ bicchiere di vino bianco • prezzemolo • olio extravergine • peperoncino in polvere • sale**
Rosolare l'aglio schiacciato con l'olio inclinando la padella, in modo che sia completamente sommerso e non bruci. Aggiungere il peperoncino, le cozze e le vongole,

sfumare con il vino, unire anche i pomodorini tagliati in 4, la passata e il prezzemolo. Cuocere coperto a fuoco vivace per far sì che i molluschi si aprano e il sughetto si insaporisca. Lessare gli spaghetti, scolarli molto al dente, unirli al sugo e trasferirli in una pirofila. Coprire con la pasta per pizza facendola aderire ai bordi della pirofila in modo che diventi un vero e proprio coperchio e passare in forno a 200° per 8-10 minuti. Per rendere il piatto più gradevole da mangiare per gli ospiti, prima di mettere gli spaghetti nella pirofila si può sgusciare una parte dei molluschi, lasciando solo poche conchiglie per bellezza.

VELLUTATA DI CECI E ARAGOSTA

Ottimo abbinamento quello dei ceci con l'aragosta. Un unico accorgimento: io l'aragosta la compro precotta surgelata. Non ho proprio cuore di metterla viva nell'acqua bollente.

***Per 4 persone*: 2 lattine di ceci • 1 coda di aragosta • 80 g di pancetta • 1 cipolla • brodo granulare vegetale • 1 scalogno • 1 bicchierino di Brandy • timo • dragoncello • burro • olio extravergine • sale e pepe**

Tritare la cipolla e farla rosolare in un tegame con la pancetta e 2 cucchiai di olio. Unire i ceci scolati, coprirli con acqua fredda e aggiungere il brodo granulare, il sale e il pepe e farli sobbollire a fuoco basso per 15 minuti. Frullare e versare la crema ottenuta in una ciotola. Lessare la coda di aragosta (ancora surgelata) per 10 minuti in acqua bollente salata, quindi tagliarla a medaglioni senza sgusciarla e rosolarla nel burro spumeggiante insieme allo scalogno tritato. Profumare con abbondante timo e dragoncello, sfumare con il Brandy e regolare di sale e pepe. Distribuire la crema di ceci nelle fondine, completare con i medaglioni di aragosta e decorare, a piacere, con altro timo e dragoncello.

SPAGHETTI AL PESTO DI AGRUMI

Filippo La Mantia, famoso chef di origine siciliana amato da tanti personaggi famosi, è solare e piacevole come i suoi piatti! Una delle sue particolarità è di aver abolito sia la cipolla sia l'aglio in tutte le sue ricette, eppure, se cucinerete questa pasta, rimarrete stupiti dal sapore intenso del suo pesto agli agrumi.

***Per 2 persone*: 150 g di spaghetti • 5 pomodorini • 1 patata • ½ arancia • 1 cucchiaio di capperi • 1 cucchiaio di pistacchi • 1 manciata di basilico • 1 manciata di prezzemolo • 5 foglioline di menta • olio extravergine • grana • sale**
***Per guarnire*: 4 pomodorini**
Tagliare la patata a dadini piccoli piccoli e friggerli in padella con un dito d'olio, fino a che non sono ben rosolati e croccanti. Intanto, mettere a cuocere gli spaghetti. Tritare nel mixer il basilico, la menta, il prezzemolo, i capperi, la polpa di mezza arancia tagliata a vivo, i pistacchi e i pomodorini con un po' d'olio. Tagliare a spicchietti gli altri 4 pomodorini e tenerli per la guarnizione finale. Scolare la pasta e passarla in padella con il pesto, così che si scaldi e si amalgami (se necessario, aggiungere acqua di cottura). Mantecare con il grana, completare con i cubetti di patate fritte e, una volta impiattati gli spaghetti, servirli con i pomodorini freschi e altro olio.

PIZZOCCHERI VALTELLINESI

Questa specialità valtellinese merita davvero di essere assaggiata. Se vi viene voglia di mangiarla in piena estate, però, provate a sostituire alla verza i fagiolini: avrete un risultato altrettanto goloso, ma più fresco.

***Per 4-6 persone*: 400 g di farina di grano saraceno • 100 g di farina**
***Per condire*: 1 patata grande o 2 piccole • 200 g di verza • 150 g di burro • 1 spicchio d'aglio • formaggio Casera • grana • salvia • sale e pepe**
Mescolare le 2 farine, impastarle con acqua e lavorare per circa 5 minuti, fino a ottenere un panetto morbido e plastico. Farlo riposare per 15-30 minuti e poi con il mattarello tirare la sfoglia, che deve avere uno spessore di 2-3 mm. Ricavare delle strisce larghe 7-8 cm, sovrapporle una sull'altra cospargendole di farina in modo che non si attacchino e tagliarle questa volta in senso orizzontale, praticamente a fette, ottenendo delle tagliatelle corte e larghe circa 5 mm. Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, e dopo 5 minuti unire i pizzoccheri. Dopo una decina di minuti scolare i pizzoccheri e le verdure con la schiumarola, metterne una parte in una teglia ben calda, cospargere con grana grattugiato e Casera a scaglie, e proseguire a strati, alternando pizzoccheri e formaggio. Friggere il burro con la salvia e l'aglio, lasciandolo colorire per bene prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare, servire i pizzoccheri bollenti con una spolverata di pepe.

Prima di infornare

PISAREI E FASÒ

Ho passato una domenica pomeriggio a esercitarmi con i bambini a fare i pisarei perché non volevo fare brutta figura il giorno dopo in trasmissione. I primi esperimenti erano molto più simili a orecchiette che ai pisarei che sono piccolini e stretti, ma con un po' di esercizio alla fine io, Matilde ed Eleonora siamo diventate dei veri assi… e poi alla sera abbiamo fatto una scorpacciata memorabile!

***Per 4 persone*: 4 cucchiai di pangrattato • 6 cucchiai di farina • sale**
***Per condire*: 300-350 ml di passata di pomodoro • 125 g di pancetta dolce a dadini • 1 lattina di fagioli borlotti • 1 cipolla • grana • olio extravergine • zucchero • sale**
Soffriggere la cipolla tritata con l'olio, aggiungere la pancetta e rosolare ancora. In ultimo unire i fagioli scolati, far insaporire e completare con la passata di pomodoro. Salare, aggiungere un pizzico di zucchero e cuocere per 15-20 minuti dolcemente con il coperchio. Intanto preparare i pisarei mescolando il pangrattato alla farina. Salare, versare un po' di acqua calda e incominciare a impastare con le mani, aggiungendo tanta acqua quanto basta per ottenere un panetto liscio ed elastico. Formare dei rotolini molto sottili, tagliarli in piccoli pezzi con il coltello e schiacciarli leggermente con il dito, formando i pisarei, cioè delle piccolissime orecchiette. Lessarli in acqua bollente salata, condirli con il sugo ai fagioli e infine tanto grana.

SPAGHETTI AGLI AGRETTI O BARBA DEL FRATE

Gli agretti o barba del frate sono una verdura che mi ha sempre incuriosito, ma che non ho mai assaggiato fino all'età adulta. È saporita, leggermente amarognola e poi è così divertente, perché sembra di mangiare l'erba. In questa ricetta bisogna farla lessare direttamente con la pasta, poi la si condisce con una saporitissima crema al gorgonzola e la si completa con granella di nocciole. Da provare!

***Per 4 persone*: 300 g di spaghetti • 200 g di agretti • 250 ml di panna fresca • 100 g di gorgonzola dolce • 40 g di nocciole • sale**
Per la salsa, sciogliere il gorgonzola a pezzetti con la panna. Intanto su una placca foderata di carta da forno, tostare per qualche minuto le nocciole fino a che non saranno leggermente abbrustolite e ben profumate, poi tritarle nel mixer in maniera

grossolana. Pulire gli agretti privandoli delle radici e sciacquandoli per bene sotto l'acqua, quindi metterli a cuocere insieme alla pasta. Una volta che gli spaghetti sono pronti, scolarli insieme agli agretti e ripassare il tutto nel sugo a fuoco vivace. Completare con le nocciole tritate al posto del grana.

SPAGHETTI GRATINATI IN PAGNOTTA

Questa idea di presentare gli spaghetti gratinati nella pagnotta nasce dalla bellezza della pagnotta che avevo comprato per ricavare le briciole. Mi dispiaceva sprecarla perché era davvero golosa, così una volta svuotata dal suo interno, l'ho foderata di speck e ci ho messo la pasta! Una meraviglia! Se non ci sta tutta la pasta nella pagnotta, ponete quella che avanza in un piatto da portata e tenetelo pronto per il bis dei vostri ospiti.

***Per 4 persone*: 250 g di spaghetti • 1 pagnotta di Altamura bella grande • 1 kg di pomodorini • 8-10 fette di speck • 2 filetti di acciughe sott'olio • 1 spicchio d'aglio • pangrattato • grana • origano • basilico • olio extravergine • peperoncino • sale**

Tagliare la calotta del pane, svuotarlo della mollica e foderarlo con lo speck, lasciando che alcune fette fuoriescano. Nel frullatore tritare prima la mollica con le acciughe e l'origano, poi metà dei pomodorini, ma in maniera molto grossolana. Versare il sugo ottenuto in una ciotola, salare e insaporire con una buona dose di olio, uno spicchio d'aglio schiacciato, il basilico e il peperoncino. Mettere a cuocere la pasta e aggiungere alla mollica un mestolo di acqua di cottura. Affettare gli altri pomodorini e tenerli da parte, scolare gli spaghetti molto al dente e condirli con il sugo, aggiungendo se necessario altra acqua di cottura. Trasferirli nella pagnotta e completare con i pomodorini a pezzi, il pangrattato, il grana e un filo d'olio. Gratinare in forno a 240° per 5 minuti.

ROTOLO DI GNOCCHI

Per una come me, che adora gli gnocchi di patate, questa era una sfida che non potevo non raccogliere! Un rotolo di gnocchi farcito di prosciutto e formaggio e condito col sugo di pomodoro… una vera prelibatezza!

***Per 4 persone*: 300 g di patate • 100 g di farina • 100 g di prosciutto cotto • 3 sottilette • 1 lattina di polpa di pomodoro • 1 spicchio d'aglio • maggiorana • grana • olio extravergine • sale e pepe**

Preparare il sugo facendo scaldare l'aglio con la polpa di pomodoro, salare, aggiungere la maggiorana e lasciare insaporire per 10 minuti senza altro condimento. Intanto lessare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate. Traferire il purè ottenuto in una ciotola, incorporare la farina e regolare di sale e pepe. Con il mattarello stendere il composto sulla carta da forno aiutandosi con un po' di farina in modo che non si appiccichi. Deve risultare spesso circa un paio di cm. Disporci sopra le sottilette in una unica fila, leggermente sovrapposte nel centro della sfoglia, e poi le fette di prosciutto cotto a ricoprire la sfoglia. Arrotolare il composto in modo da formare un rotolo, avvolgerlo nella carta da forno ben stretta e chiudere le estremità con lo spago da cucina. Cuocere il rotolo in abbondante acqua bollente per circa 20-25 minuti poi estrarlo e, una volta intiepidito, tagliarlo a fette. Sistemare le fette sul piatto da portata, condirle con il sugo a cucchiaiate, olio, un po' di grana e maggiorana.

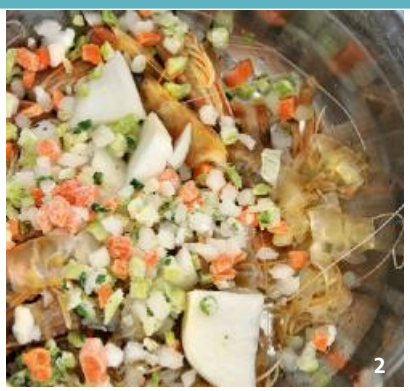
RISOTTO CURRY E CAPESANTE

Questo è un risotto molto speciale, un'esplosione di sapori: dal curry al pesce, un connubio che si sposa benissimo, fino al gusto dolce e intrigante della mela rossa e alla croccantezza della mandorla.

***Per 3-4 persone*: 300 g di riso • 4 capesante • 30 g di mandorle • ½ mela rossa • 2 scalogni • 1 cucchiaio di curry • ½ bicchiere di vino bianco • 1 bicchierino di Cognac • brodo granulare vegetale • farina • alloro • olio extravergine • burro • sale**

Sistemare le mandorle su una placca e tostarle in forno per circa 5 minuti, fino a che non sono un po' scurite e ben profumate. Sbucciare uno scalogno, tritarlo e farlo insaporire in una casseruola con 30 g di burro, un goccio d'olio, le mandorle e la mela con la buccia, lavata e tagliata a spicchietti. Appena lo scalogno comincia a prendere colore, unire il riso, mescolare e fare insaporire un paio di minuti. Sfumare con il vino, lasciare evaporare, poi aggiungere il brodo vegetale, regolare di sale e portare il riso a cottura aggiungendo altro brodo. Nel frattempo asportare delicatamente i molluschi con un coltellino, lavarli, asciugarli e infarinarli leggermente (conservare le conchiglie). Sbucciare e affettare lo scalogno rimasto, soffriggerlo nel burro con l'alloro e un goccio d'olio e unire le capesante. Farle dorare un paio di minuti per parte, sfumare con il Cognac, salare poco e aggiungere il curry e un mestolino di brodo. Lasciare insaporire 3 minuti e togliere dal fuoco. Distribuire il risotto nei gusci di capesante posizionate al centro dei piatti e completare con le capesante e il loro sughetto.

RICETTE
STEP
BY STEP



COUSCOUS DI PESCE

uovo

Un piatto un po' lungo da preparare ma che vi ripagherà della fatica. Il couscous rinvenuto nel brodo di pesce ha un sapore di mare assolutamente unico!

***Per 6-8 persone*: 350 g di mazzancolle o gamberoni interi • 300 g di calamari • 300 g di filetti di rombo • 1 kg di vongole • 500 g di cozze • 5 pomodorini • 1 cipolla • 3 cucchiai di misto per soffritto surgelato • 2 spicchi d'aglio • 2 bicchieri di vino • 500 g di couscous precotto • olio extravergine • prezzemolo • sale**

Spurgare le vongole in una ciotola con acqua e sale per mezz'ora. Pulire le cozze togliendo il filetto e risciacquandole. Sgusciare i gamberi, privarli di testa e carapace (tenerne qualcuno intero per guarnire) e mettere questi scarti in un tegame con mezza cipolla intera, il soffritto e un po' di olio, far rosolare a fuoco medio per qualche minuto schiacciando le teste con un cucchiaio (1-2). Sfumare con un bicchiere di vino, far evaporare per un minuto e allungare con un grosso bicchiere d'acqua (3). Unire il prezzemolo e fare sobbollire per circa 15 minuti. In padella, rosolare aglio e olio, unire cozze e vongole scolate e sciacquate, sfumare con il vino rimasto e cuocere coperte finché tutte le conchiglie non sono aperte (4). Lasciare intiepidire. In un'altra padella, rosolare olio e mezza cipolla tritata, unire i pomodorini a metà e il rombo a pezzi (5), cuocere per qualche minuto e unire il vino, i gamberi sgusciati e i calamari a rondelle (6). Salare e cuocere ancora un minuto circa. Filtrare il sugo di cozze e vongole, il brodetto di gamberi e unire i 2 liquidi. Mettere il couscous in un wok, bagnarlo con 500 ml di quel brodo e farlo rinvenire fuori dal fuoco. Sgusciare vongole e cozze lasciandone poche con la conchiglia. Quando il couscous è gonfio, sgranarlo con la forchetta, unire i molluschi, la padellata di rombo e gamberi e tutto il sughetto. Mescolare sul fuoco per pochi istanti, per riscaldare. Completare con prezzemolo tritato.

CAPESANTE CON CREMA DI ZUCCA

Le creme di verdura o di legumi unite ai crostacei sono sempre deliziose e raffinate. In questo caso la capasanta si sdoppia: il corallo viene frullato nella zuppa, la parte bianca avvolta nel bacon e rosolata in padella.

***Per 5 persone*: 1,3 kg di zucca • 5 capesante • 5 fettine di pancetta affumicata • 2 scalogni • 1 cucchiaino di brodo granulare vegetale • 2 foglie di alloro • olio extravergine • sale e pepe**

Tagliare la zucca a tocchetti e tenerla da parte. Tritare gli scalogni e farli soffriggere in una pentola con una foglia di alloro e 3 cucchiai di olio, a fuoco molto dolce, per 5 minuti. Unire la zucca e fare insaporire per 10 minuti, quindi aggiungere il brodo granulare e dell'acqua calda, che deve ricoprire più o meno di un dito la zucca, affinché non venga una vellutata troppo brodosa. Regolare di sale, pepare e cuocere per 25 minuti. Separare i coralli (la parte arancione delle capesante) dalle noci (la parte bianca), mettere i primi nella zuppa e continuare la cottura per 5 minuti, poi spegnere il fuoco e frullare. Avvolgere ciascuna noce in una fettina di pancetta e cuocerle 2 minuti per parte in una padella antiaderente, con poco olio e una foglia di alloro. Servire in ogni piatto una base di vellutata con sopra la capasanta rosolata per bene.

REGINETTE DI VITTORIO EMANUELE II

Si dice che questo fosse il piatto preferito del primo re d'Italia, il quale, noblesse oblige, amava arricchirlo con una cascata di tartufo bianco… ma vi assicuro che è buono anche senza!

***Per 4 persone*: 300 g di reginette • 200 g di prosciutto cotto a dadini • 200 g di funghi porcini surgelati • 3 uova • 1 cipolla • ½ bicchiere di vino bianco • 50 g di grana • prezzemolo • olio extravergine • sale e pepe**

Affettare la cipolla e rosolarla in padella con il prosciutto cotto tagliato a dadini. Aggiungere i porcini, salare, sfumare con il vino e portare a cottura fino a che i funghi non sono pronti: basteranno 10-15 minuti. Lessare la pasta e, quando è pronta, scolarla e saltarla con il sugo ai funghi. A fuoco spento aggiungere le uova, precedentemente sbattute con il grana, mescolare bene e completare con pepe e prezzemolo.

ZUPPA DI VALPELLINE

Non ero molto convinta di questo piatto, ma a volte la reazione degli altri è più convincente delle proprie opinioni. Mentre la preparavo in trasmissione, infatti, sentivo "mugolii" di piacere che si levavano per tutto lo studio. Finito il programma volevo assaggiarla… ma era già finita! Perfetta per le fredde giornate invernali!

***Per 4-6 persone*: 40 g di pancetta • ½ verza • 500 g di pane nero a fette • 200 g di prosciutto crudo • 100 g di fontina • 1,5 l di brodo di carne • sugo d'arrosto (o estratto di carne) • rosmarino • salvia • olio extravergine • sale e pepe**

Affettare la pancetta e farla appassire in padella con un filo d'olio. Aggiungere la verza tagliata, il rosmarino e la salvia tritati e fare cuocere a fiamma dolce fino a che la verdura non è cotta e morbidissima. Mettere sul fondo di una pirofila unta d'olio uno strato di fette di pane, ricoprirle con il sugo d'arrosto e aggiungere la verza (chi non avesse il sugo d'arrosto può ottenerlo velocemente sciogliendo in un pentolino a fuoco dolce un po' di estratto di carne con un mestolino d'acqua). Salare, pepare e aggiungere il rosmarino e la salvia, questa volta in foglia, il prosciutto e la fontina tagliata a fettine sottili. Ripetere tutti gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, come fosse una lasagna, concludendo con la fontina. Aggiungere il brodo e far cuocere per un'ora a 180°.

TORTELLI DI ZUCCA

Questo è un piatto che non posso mai cucinare… purtroppo! Il motivo è semplice: Fabio odia la zucca. Ha mangiato i tortelli mantovani una volta sola, quando ancora non mi aveva conquistato e avrebbe fatto di tutto pur di convincermi. Che tempi. Avrei dovuto sfruttarli meglio! In ogni caso, questa è una ricetta speciale perché proviene da casa Tognazzi e mi arriva direttamente da Simona Izzo, che ringrazio.

***Per 4 persone*: 400 g di farina • 3 uova • sale**
***Per il ripieno*: 600 g di zucca • 100 g di amaretti • 100 g di grana • 1 pezzetto di mostarda di pera • scorza di 1 limone • noce moscata • sale e pepe**
***Per condire*: amaretti qb • grana • salvia • burro**

Tagliare la zucca a grossi spicchi con la buccia e cuocerla in forno avvolta nella carta stagnola a 180° per un'ora. Quando è morbida, staccare la buccia (sarà facilissimo!) e schiacciarla con il passaverdure o il mixer o semplicemente con la forchetta. Sem-

pre con il mixer tritare prima gli amaretti e poi la mostarda e aggiungerli alla zucca. Completare con il grana, la noce moscata, la scorza di limone grattugiata, salare e pepare. Se c'è tempo, lasciare riposare il ripieno anche qualche ora: più riposa più diventa buono. Intanto preparare la sfoglia: fare la fontana con la farina, rompere le uova, unire il sale, mescolare con la forchetta e poi impastare con le mani. Stendere la sfoglia sottile con il mattarello o la macchinetta, quindi ritagliarla in cerchi grandi come un bicchiere. Mettere nel centro una pallina di impasto e chiudere bene, ottenendo dei ravioli a forma di mezzaluna. In un padellino rosolare il burro con abbondante salvia. Lessare i ravioli, scolarli delicatamente e ripassarli nella padella con il burro e la salvia. Servire nel piatto con abbondante grana e una spolverizzata di amaretti sbriciolati a mano, in maniera un po' grossolana.

RISOTTO AI GAMBERI E CRESTE DI GALLO

Questa ricetta è opera di Paolo Quilici, autore dei Menù di Benedetta *nonché abilissimo cuoco specializzato in piatti originali. Paolo, con cui ho pianificato tutti i menù della stagione televisiva appena passata, ama le sfide: cucina la carne di coccodrillo, prepara un pollo speciale che cuoce in forno 12 ore, ed è riuscito a farmi assaggiare le creste di gallo… ottime! L'abbinamento col gambero è decisamente vincente.*

***Per 3-4 persone*: 2 creste di gallo • 1 scalogno • brodo granulare vegetale • vino bianco • burro • olio extravergine**
***Per il fumetto*: 10 gamberi • 1 costa di sedano • ½ cipolla • 1 carota • 2 pomodori • olio extravergine • sale e pepe**
***Per il risotto*: 1 scalogno • 250 g di riso • vino bianco • burro • olio extravergine**
Soffriggere uno scalogno affettato in burro e olio, poi unire le creste di gallo tagliate a pezzetti. Bagnare con una spruzzata di vino e lasciar evaporare. Allungare con un po' di acqua e il brodo granulare e lasciare cuocere lentamente per mezz'ora circa con il coperchio, finché le creste non sono morbide.
Nel frattempo, preparare il fumetto di gamberi. Sgusciare i crostacei e tenerli da parte. Rosolare le teste e i carapaci con un goccio d'olio, schiacciandoli bene, quindi aggiungere sedano, carota, cipolla, i pomodori a pezzetti e mezzo litro d'acqua fredda. Salare, pepare e far bollire per 10 minuti, quindi filtrare il brodo. Soffriggere l'altro scalogno con burro e olio nel tegame del risotto, unire il riso e tostarlo. Bagnare con il vino, lasciarlo evaporare e portare a cottura aggiungendo piano piano

il fumetto di gamberi. All'ultimo aggiungere i crostacei sgusciati, che dovranno cuocere appena un minuto, e infine le creste con il loro sughino.

VELLUTATA DI CAROTE CON OCCHI

Questa ricetta si può cucinare solo a Carnevale. Delizierà i bambini ma non solo! È una crema di carote in cui galleggiano mozzarelline farcite alle olive… ossia occhi di strega!

***Per 4 persone*: 300 g di carote surgelate • 2 patate piccole • 1 scalogno • brodo granulare vegetale • 1 bicchiere di latte • burro • grana • olio extravergine • sale**
***Per gli occhi*: 8-10 mozzarelline • 8-10 olive ripiene con il peperone**
Soffriggere dolcemente lo scalogno tritato con il burro e un goccio d'olio, unire le carote tagliate a pezzi grossolanamente e le patate sbucciate e tagliate a tocchetti. Coprire con acqua a filo le verdure, aggiungere un po' di brodo granulare e lasciar cuocere fino a che carote e patate non saranno morbidissime. Spegnere il fuoco e frullare le verdure con il frullatore a immersione, in modo da ottenere una crema densa e omogenea. Regolare di sale, unire il latte e una manciata di grana e versare un bel mestolo di vellutata in ogni fondina. Prendere le mozzarelline, con un coltellino affilato fare una piccola incisione a croce e infilarci nel mezzo l'oliva, in modo che si veda anche il peperone: ecco pronti dei golosissimi bulbi oculari! Immergerli nella fondina così che galleggino nella vellutata e servire.

RISOTTO NELLA ZUCCA

Quello tra zucca e gorgonzola è uno dei matrimoni più riusciti della storia della cucina. Presentare il risotto nella zucca rende il tutto anche particolarmente elegante e originale, perfetto per una cena di Halloween.

***Per 6 persone*: 500 g di riso • 1 zucca non molto grande • 100-150 g di gorgonzola dolce • 1 cipolla • ½ bicchiere di vino bianco • brodo granulare vegetale • latte • 100 g di grana • olio extravergine • sale e pepe**
Tagliare la calotta superiore della zucca e tenerla da parte. Con un coltellino affilato svuotare la zucca dalla polpa e dai semi, così da ricavarne un contenitore. Soffriggere nell'olio la cipolla affettata sottilmente e la polpa di zucca tagliata a cubetti, rosolare bene, quindi aggiungere il riso. Tostarlo, sfumare con il vino e por-

tare a cottura bagnando poco per volta con il brodo. Una volta pronto, mantecare a fuoco spento con il gorgonzola dolce, il grana e un goccio di latte per rendere il tutto ancora più cremoso. Regolare di sale e di pepe, versare il risotto nella zucca e servire con accanto la calotta superiore.

CAPPUCCINO AI FUNGHI

Si tratta di una crema di funghi con panna, grana e prosciutto croccante, che assomiglia proprio a un cappuccino. Se volete stupire i vostri ospiti potete anche servirla nella tazza da tè. Grazie a Barbara Boncompagni, preziosa consigliera della mia nuova avventura televisiva.

***Per 4 persone*: 450 g di funghi champignon surgelati • 2-3 fette di prosciutto crudo • 100 ml di panna fresca • 1 patata • 1 scalogno • brodo granulare vegetale • grana • olio extravergine • sale e pepe**

Affettare sottilmente lo scalogno e soffriggerlo in un tegame con un filo di olio, poi aggiungere i funghi surgelati e lasciare insaporire. Unire anche la patata tagliata a tocchetti e il brodo granulare, diluire con un mestolo d'acqua, aggiustare di sale e lasciare cuocere per circa 15 minuti a fuoco dolce. Intanto tostare in padella il prosciutto crudo a striscioline senza aggiungere nulla, fino a che non diventa croccante come una patatina fritta. Montare 30 ml di panna, mescolarla con 2 cucchiai di grana e tenerla da parte. Unire il resto della panna alla zuppa di funghi. Frullare il tutto e servire la vellutata nelle coppette con sopra un po' di panna montata aromatizzata al grana, le chips di prosciutto e il pepe.

ORECCHIETTE CON PESTO DI PISTACCHI E ZUCCHINE CHIPS

Unire alla pasta o al risotto una guarnizione speciale, di polpette o di verdure fritte, è una bella idea che nobilita qualsiasi piatto, anche il più semplice. In questo caso il pesto di pistacchi viene arricchito sia dal gusto davvero particolare della menta sia dalle chips di zucchina.

***Per 4 persone*: 350 g di orecchiette fresche • 80 g di pistacchi • 1 spicchio d'aglio • 2 mazzetti di basilico • 1 mazzetto di menta • grana • olio extravergine • sale**
***Per le chips*: 1 zucchina • farina • olio di semi • sale**

Cappuccino ai funghi

Tritare i pistacchi al mixer con lo spicchio d'aglio. Unire la menta e il basilico con un pizzico di sale e un filo d'olio e tritare ancora, fino a ottenere un pesto. Tagliare la zucchina a rondelle molto sottili, infarinarle e friggerle in padella con olio molto caldo, finché diventano ben dorate e croccanti, proprio come le chips. Sgocciolare il fritto su carta assorbente da cucina e salarlo subito. Cuocere le orecchiette, scolarle e condirle con il pesto preparato. Completare con tanto grana e presentare ogni piatto guarnito con una manciata di zucchine chips.

MILLEFOGLIE DI PATATE E POMODORI

Questo è un ricchissimo piatto unico vegetariano, che risolve da solo un'intera cena. Ricetta della mia amica Roberta Noè, giornalista sportiva e cuoca pratica e bravissima!

***Per 4 persone*: 4 patate • 4 pomodori • pomodori secchi qb • grana qb • olio extravergine • sale**
***Per la salsina*: 2 cipolle rosse • 2 cucchiai di zucchero di canna • 2 cucchiai di aceto balsamico • olio extravergine**
***Per accompagnare*: 250 g di riso venere**
Affettare le patate sottilissime e fare altrettanto con i pomodori. Ungere d'olio una pirofila e comporre la millefoglie alternando gli strati in quest'ordine: pomodori conditi con sale, patate, pomodori secchi tagliati a pezzetti e infine grana. Ripetere la procedura sovrapponendo gli strati 3 volte. Terminare con i pomodori e un filo d'olio e cuocere per mezz'ora a 180°. A cottura ultimata, togliere l'ultimo strato di pomodori, che sarà troppo abbrustolito, e rinfornare il tortino per farlo gratinare. Nel frattempo fare appassire dolcemente in padella le cipolle tagliate ad anelli con dell'olio e se necessario aggiungere un po' d'acqua. Una volta che le cipolle sono morbide e l'acqua è evaporata, aggiungere lo zucchero e l'aceto balsamico e fare caramellare, fino ad avere una salsina. Tagliare il tortino a fette e servire ogni porzione con il riso venere bollito e condito con un filo d'olio e la salsa di cipolle.

GNOCCHI ALLA ROMANA AI FUNGHI

L'altra sera sono stata ospite della mia amica Loredana Guelpa, che ha organizzato una cena molto ricca e raffinata. Come primo ha presentato questi gnocchi alla romana che

Beviamoci su!

invece della solita gratinatura erano conditi con una golosissima crema ai funghi porcini. A seguire troverete la ricetta sia per gli gnocchi sia per la salsa, ma in realtà potete benissimo prendere gli gnocchi già fatti al banco frigo e concentrarvi solo sul condimento!

***Per 4 persone*: 250 g di semolino • 100 g di burro • 100 g di grana • 1 l di latte • 2 tuorli • olio extravergine • sale**
***Per condire*: 20 g di funghi secchi • 250 g di funghi porcini surgelati • 150-170 g di besciamella • grana • 2 spicchi d'aglio • olio extravergine • sale e pepe**
Rosolare l'aglio con l'olio, tritare i funghi secchi precedentemente ammollati, affettare quelli surgelati e aggiungerli entrambi al soffritto. Salare, pepare e fare cuocere: i funghi devono diventare morbidi e saporiti. Bollire il latte in un pentolino, poi unire il burro, il sale, il semolino e mescolare bene fino a che il composto non si inspessisce e si trasforma in un impasto che si stacca dai bordi. Spegnere il fuoco, aggiungere i tuorli, impastare bene con un cucchiaio e unire il grana. Stendere l'impasto su un piano unto d'olio o coperto di carta da forno, livellandolo in modo da avere uno spessore di circa 1 cm. Fare raffreddare e ricavare gli gnocchi con il coppapasta o con un bicchiere, per ottenere la caratteristica forma a disco. Aggiungere la besciamella ai funghi e versarne uno strato su una pirofila, quindi disporre gli gnocchi, sovrapponendoli leggermente l'uno all'altro. Completare con il resto della besciamella ai funghi e il grana e far gratinare in forno per una decina di minuti.

SECONDI

COXINHA

Coxinha de galinha: un nome accattivante per un secondo di origine brasiliana davvero gustoso e particolare. Si tratta di una sorta di coscia di pollo "destrutturata"! Perché il pollo viene tritato, arricchito di aromi e verdure, inglobato in un impasto morbido e vellutato e poi ricomposto a forma di coscetta di pollo. Come se non bastasse, per renderlo straordinario, viene impanato e fritto. Rispetto alla ricetta originale qui riportata, io, da buona italiana, non posso trattenermi dall'aggiungere nell'impasto anche un po' di grana.

***Per 4 persone*: 2 cosce di pollo • 1 falda di peperone rosso • 100 ml di latte • 250 g di farina • 50 g di burro • 4 cucchiai di passata di pomodoro • 3 cucchiai di prezzemolo tritato • 1 tuorlo • 1 uovo • ½ cipolla • 1 spicchio d'aglio • 50 g di grana (facoltativo) • pangrattato • olio extravergine • olio di semi • sale e pepe**

Lessare il pollo. Intanto soffriggere la cipolla nell'olio d'oliva, aggiungere il peperone tagliato a pezzetti piccolissimi, l'aglio tritato e la passata di pomodoro e cuocere coperto per una decina di minuti. Una volta pronto il pollo, disossarlo, tritarlo nel mixer e unirlo al sugo assieme al prezzemolo. Rosolare ancora pochi minuti, salare e pepare. Poi preparare la pasta choux: sciogliere il burro nel latte in un pentolino sui fornelli, incorporare tutta la farina in una volta sola e mescolare fino a formare un impasto. Fare raffreddare, unire il tuorlo, il grana se gradito, aggiungere anche il pollo col sugo e lavorare ancora. Con il composto creare delle polpette dalla forma allungata come le coscette di pollo, passarle nell'uovo e poi nel pangrattato e friggerle nell'olio di semi. Rivestire degli stecchini con la carta stagnola e infilarne uno in ogni coscia, come se fosse l'osso.

FILETTO DI MANZO IN CROSTA

Il filetto in crosta è una sfida che ho sempre cercato di vincere con esiti incerti. A volte mi veniva una carne perfettamente rosata e tenera, a volte sanguinolenta, a volte troppo cotta. Calibrare la cottura di un grosso pezzo di filetto, per di più avvolto nella pasta sfoglia, non è per niente facile. Per questo ho sperimentato questa alternativa furba, economica e scenograficamente vincente: medaglioni di filetto in crosta monoporzione. Più semplici da gestire in cottura e più belli da vedere al momento del taglio.

***Per 2 persone*: 2 medaglioni di filetto di manzo alti 1 dito • 250 g di funghi champignon o porcini • 1 rotolo di pasta sfoglia • 2 cucchiai di pangrattato • 1 cucchiaio di panna • 1 uovo • prezzemolo • olio extravergine • sale**

Rosolare in padella con un filo d'olio i filetti, un minuto per lato, salarli e metterli da parte tenendoli in caldo, avvolti nella stagnola. Nella stessa padella cuocere brevemente i funghi tagliati a fette, aggiungere un po' di prezzemolo, salare leggermente, sfumare con pochissima panna giusto per rendere il sugo più cremoso, spegnere e lasciare intiepidire. Srotolare la sfoglia, ricavarne 4 dischi con l'aiuto di un coppapasta o di un grosso bicchiere. Disporne 2 su una teglia coperta di carta da forno, spolverizzarli con del pangrattato, quindi porci sopra i medaglioni. Versare 2 cucchiaiate di funghi sulla carne. Ricoprire con gli altri dischi di sfoglia e chiudere all'interno dei 2 dischi di sfoglia la carne premendo bene sul bordo in modo da sigillare bene, spennellare con l'uovo e cuocere in forno a 200° per 10 minuti.

CARRÉ DI MAIALE ALL'ARANCIA CON SPECK E FRUTTA SECCA

Questo carré di maiale è davvero bellissimo, oltre che buonissimo. Immaginate: un meraviglioso pezzo di carne avvolto nello speck, glassato e completato con la frutta secca! Il merito è tutto di Annamaria Alvaro, la mamma di Paolo Quilici, autore dei Menù di Benedetta.

***Per 6 persone*: 1,2 kg di carré di maiale • 500 ml di aceto di vino rosso • 500 ml di vino bianco • 500 ml di acqua • 120 g di speck • 1 cipolla • scorza di 1 arancia • 1 cucchiaio di bacche di ginepro • 1 costa di sedano • olio extravergine • sale e pepe**
***Per la salsa*: 40 g di zucchero di canna • 30 g di burro • 4 prugne secche • polpa di 1 arancia**

Preparare la marinata bollendo per 10 minuti il vino insieme con l'aceto, mezzo litro di acqua, la cipolla, il sedano a tocchetti, le bacche di ginepro e la scorza di mezza arancia ben lavata. Fare intiepidire, poi versare sul carré di maiale e lasciarlo in infusione per 5 ore; a questo punto togliere la carne dal liquido (che però va conservato) e scolare tutte le verdure. Salare e pepare il carré e foderarlo con le fettine di speck tra un osso e l'altro, fermando il tutto con alcuni giri di spago. Metterlo infine in una pirofila insieme con le verdure della marinata, irrorare con un filo d'olio e cuocere in forno a 180° per circa un'ora e 15 minuti, bagnando spesso la carne con il suo sugo e, se dovesse asciugarsi troppo, con un dito di liquido della marinata. Se necessario coprire con della stagnola.
Nel frattempo, ridurre a filetti la scorza dell'altra mezza arancia e sminuzzare le prugne. Non appena l'arrosto sarà cotto, tenerlo in caldo e filtrare il suo sugo. In una casseruola caramellare leggermente il burro e lo zucchero, unire il sugo del carré, le prugne e la polpa d'arancia, portare a bollore, salare e lasciare ridurre a salsina sciropposa. Tagliare il carré a fette regolari e servire ben caldo su ogni piatto con una cascata di salsa alla frutta secca.

POLLO TANDOORI

Il pollo tandoori è un vero classico della cucina indiana: di colore rosso, molto abbrustolito però morbidissimo, è una vera ghiottoneria. Di solito si cuoce in forni particolari molto diversi da quelli di una cucina casalinga, ma chef Shekhar, che è venuto da me in trasmissione, è riuscito a prepararlo egregiamente anche sui miei normalissimi fornelli. Se si aggiunge una semplice salsa di spezie, cipolle e yogurt si può trasformare il pollo tandoori in pollo tikka masala, cremoso e gustosissimo. Io e Fabio siamo dei veri patiti della cucina indiana, almeno una volta al mese ci concediamo una cenetta nel nostro ristorantino preferito… anche se da quando ho imparato questa ricetta, ogni tanto preferiamo trasferire il ristorantino nella nostra cucina!

***Per 4 persone*: 250 g di petto di pollo • ½ l di yogurt intero • succo di 1 limone • 1 cucchiaio di tandoori paste (se non l'avete usate il curry, ma non sarà proprio la stessa cosa!)**
***Per la salsa masala*: 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • 1 pezzo di radice di zenzero • ½ cucchiaino di tutte queste spezie (se volete, si possono sostituire con 2 cucchiai di curry): curcuma, coriandolo, cumino, peperoncino, cardamomo • 1 manciata di anacardi • ½ bicchiere di latte • 1 bicchiere di passata di pomodoro • 1 cucchiaino di miele • olio extravergine • sale**

Sunday Roast

Mescolare lo yogurt con il tandoori paste (che si compra nei negozi di prodotti indiani, ma in alternativa si può usare il curry), aggiungere il succo di limone e far marinare il pollo per almeno 6 ore. Trascorso questo tempo, togliere la carne dalla marinatura senza scolarla troppo e cuocerla su una bistecchiera unta d'olio molto caldo, spennellandola ogni tanto con altra salsa. In alternativa, sistemare il pollo in una teglia foderata di carta da forno e cuocere a 200° per circa 30 minuti.
Per la salsa masala rosolare in padella la cipolla tritata, lo zenzero grattugiato e l'aglio con un filo d'olio. Aggiungere le spezie mescolate insieme oppure il curry. Unire il latte per mantecare il tutto, la passata di pomodoro, gli anacardi interi e il miele. Cuocere ancora per qualche minuto fino a che la salsa non è ben amalgamata. Condire il pollo tandoori con questo sugo, salare e servire.

SUNDAY ROAST

Gli inglesi, quando ci si mettono, preparano dei piatti niente male! Il Sunday Roast, infatti, è un arrosto veramente goloso. La tradizione vuole che si serva durante il pranzo della domenica, cosparso della buonissima salsa Gravy. È un piatto che vi stupirà perché è d'effetto ma non difficile da preparare: farete contenti tutti!

***Per 4 persone*: 2 kg di manzo per arrosto · zucchero di canna · rosmarino qb · olio extravergine d'oliva · sale e pepe**
***Per accompagnare*: 1 kg di patate · olio extravergine d'oliva · sale e pepe**
***Per la salsa Gravy*: sugo d'arrosto qb · farina qb**
Cospargere il taglio di carne con lo zucchero di canna e una bella spolverata di pepe in modo che il manzo si insaporisca bene. Quindi disporre su una placca un foglio di carta da forno e ungerlo con dell'olio. Appoggiare la carne sulla placca, aggiungere qualche rametto di rosmarino e salare. Infornare a 180° per 2 ore, controllando e rigirando la carne di tanto in tanto. Nel frattempo si può preparare l'accompagnamento: pelare le patate, tagliarle a cubetti e disporle su una teglia da forno. Salare, condire con un bel giro d'olio e cuocere per 35-40 minuti a 180°. Per la salsa Gravy, versare il sugo d'arrosto in una padella e, mentre si scalda, versare a pioggia la farina e un goccio d'acqua. Mescolare bene in modo che si formi una salsina densa. Assaggiare e, se necessario, aggiustare di sale e pepe. Una volta pronto l'arrosto, tagliarlo a fette e servirlo cosparso di salsa Gravy e accompagnato da patate e pastinache. Per un "vero" Sunday Roast, preparare anche lo Yorkshire Pudding (vedi p. seguente).

YORKSHIRE PUDDING

Per un menù veramente british accanto al Sunday Roast bisogna servire queste piccole focaccine, molto soffici e simili a piccoli soufflé. Sono perfette da inondare di sugo di arrosto e per farci una sontuosa scarpetta!

***Per 6 persone*: 200 g di farina • 200 ml di latte • 2 cucchiai di acqua • 4 uova • olio extravergine • sale**

Sbattere le uova con il latte e un pizzico di sale, aggiungere gradualmente la farina e far riposare il tutto per mezz'ora. Intanto ungere di olio degli stampini di alluminio usa e getta o quelli da muffin e porli in forno a 230°. Quando l'olio è caldo (lo si vede perché sfrigola), unire al composto l'acqua, mescolare ancora, riempire gli stampini per un terzo e rimetterli in forno a 230° per 20 minuti.

TACCHINO DEL RINGRAZIAMENTO

Il problema di noi italiani con il tacchino del Ringraziamento è… diciamo un problema di dimensioni! Nei nostri forni infatti non entra! Ecco allora come Laurel Evans, cuoca americana bravissima, mi ha insegnato a gestire la situazione: usando un tacchino porzionato, che si cuoce molto meglio, e preparando un ripieno cucinato a parte e servito accanto alla carne. Una delizia alla portata delle cucine di tutti. Mi raccomando di non bruciarlo, come abbiamo fatto io e Laurel tra una chiacchiera e l'altra! Da provare assolutamente è la salsa Gravy.

***Per 8 persone*: 3 cosce di tacchino • 2 sovracosce di tacchino • 1 petto di tacchino • salvia • burro • sale e pepe**

***Per la farcia*: 350 g di castagne bollite sottovuoto • 750 g di pane secco • 170 g di burro • 1-2 cipolle • 2 coste di sedano • 100 g di prezzemolo tritato • 3 cucchiai di salvia tritata • brodo granulare vegetale • sale e pepe**

***Per la salsa Gravy*: 30 g di burro • 30 g di farina • brodo granulare di carne • sale e pepe**

Scaldare il forno a 220°. Sistemare i pezzi di tacchino in 2 teglie e spalmarli con del burro ammorbidito: meglio fare questa operazione con le mani, abbondando con il burro e inserendone alcuni pezzetti anche sotto la pelle. Più burro si mette più la pelle del tacchino risulterà croccante e saporita. Aggiungere le foglie di salvia, sale

e pepe e versare una tazza d'acqua in ognuna delle teglie, sistemarle nel forno una sopra e una sotto e cuocere per 30 minuti, finché la carne non inizia a scurire. Quindi abbassare la temperatura a 200°, invertire la posizione delle teglie e continuare la cottura per circa un'ora e un quarto, fino a che il tacchino è pronto: se necessario rigirare la carne e alternare le posizioni delle 2 teglie. Una volta cotto, trasferire il tacchino su un piatto e coprirlo con l'alluminio per tenerlo caldo.
Per il ripieno, fondere il burro in una padella capiente su fuoco medio, unire le cipolle e il sedano tritati e cuocere mescolando per circa 10 minuti. Aggiungere la salvia tritata, poi un mestolo di brodo, le castagne spezzettate grossolanamente con il coltello e cuocere per altri 5 minuti, quindi trasferire il composto in una grossa teglia da forno imburrata. Unire il pane tagliato a cubetti, il prezzemolo tritato, sale e pepe e bagnare il tutto con il brodo fino a che il pane si sarà ben ammorbidito e inzuppato ma non spappolato. Ce ne vorrà circa un litro. Io lo faccio con acqua e brodo granulare. Mettere la farcia così preparata in forno coperto dalla stagnola a 180° per 25 minuti, quindi scoprire e cuocere per un'altra mezz'ora circa, finché è ben dorato.
Per preparare la salsa Gravy, raccogliere i succhi di cottura delle 2 teglie di tacchino in una ciotola. Tostare in un tegame capiente il burro e la farina, sfumare prima con il succo di cottura del tacchino, poi, sempre poco per volta e sempre mescolando, continuare a bagnare con circa mezzo litro di brodo di carne. Mescolare continuamente con la frusta per circa 10 minuti, come per preparare una besciamella, fino a ottenere una salsa vellutata color nocciola. Regolare di sale e pepe. Servire su ogni piatto un pezzo di tacchino e una cucchiaiata di ripieno e condire il tutto con una generosa cascata di salsa Gravy.

PURÈ DI PATATE DOLCI

Accompagnamento perfetto al tacchino del Ringraziamento, per un menù davvero made in Usa.

***Per 6 persone*: 3 patate dolci • 3 cucchiai di burro • 3 cucchiai di panna • 2 cucchiai di zucchero di canna • sale e pepe**

Avvolgere le patate singolarmente in un foglio di alluminio e cuocerle in forno a 200° per un'ora. Lasciarle raffreddare leggermente, pelarle e schiacciarle bene con la forchetta. Scaldare il burro con la panna e insieme lo zucchero e mescolare il tutto alle patate, fino a ottenere la consistenza di un purè un po' granuloso perché continueranno a sentirsi dei pezzettini di patate. Salare, pepare e sevire.

RICETTE
STEP
BY STEP

COTECHINO IN CROSTA CON SALSA DI MELE

Questo è un piatto che ho provato a fare almeno 3 volte prima di trovare il metodo giusto. Infatti non si tratta di una crosta croccante, ma di un vero e proprio cuscino di pane morbido che avvolge il cotechino da cui riceve tutto l'aroma e il grasso delizioso che contiene. A Capodanno, ma non solo, farete sicuramente un figurone!

***Per 4 persone*: una manciata di foglie di spinaci novelli • 1 cotechino precotto • 250-300 g di pasta per il pane • 1 tuorlo • farina**
***Per la salsa di mele*: 500 g di mele • 150 ml di acqua •1 cucchiaio di zucchero • ½ stecca di cannella • succo di ½ limone • burro • sale**

Lasciare lievitare la pasta per il pane per 30-40 minuti sotto un canovaccio. Intanto lavare gli spinaci novelli. Cuocere il cotechino precotto secondo le indicazioni della confezione poi spellarlo (1-2). Stendere la pasta per il pane ben lievitata con il mattarello, aiutandosi con un po' di farina fino a formare un rettangolo e sistemare una manciata di spinaci sulla sfoglia di pane. Porre il cotechino al centro (3) e avvolgerlo con l'impasto, rincalzandolo sui bordi e sigillandoli con le mani. Mettere il rotolo su una placca rivestita di carta da forno, spennellarlo con il tuorlo d'uovo diluito con dell'acqua (4), infornare a 200° e far cuocere per circa 30 minuti, fino a che la pasta sarà ben dorata (5-6).
Per la salsa: sbucciare le mele, tagliarle a dadini e cuocerle in una casseruola con l'acqua, lo zucchero, il succo di limone e la stecca di cannella, per circa 15 minuti. Fuori dal fuoco, incorporare 30 g di burro a fiocchetti e un pizzico di sale. A cottura ultimata, trasferire il cotechino su un tagliere, tagliarlo a fette spesse e servirlo con la salsa di mele calda.

BRASATO AL BAROLO

Questo piatto è proprio la bandiera della cucina piemontese. La ricetta arriva direttamente dalla mia mamma, che lo ha sempre cucinato divinamente. A detta sua, cuocere la carne… è un talento! Bisogna sentire quando è il momento di rosolare per abbrustolire l'esterno, quando invece è ora di sfumare per rendere tenero l'interno e quando, alla fine, bisogna di nuovo alzare il fuoco per dare l'ultima rosolata. Io, meno poeticamente, dico che oltre al talento ha molta importanza anche la scelta del pezzo di carne: per il brasato ce ne vuole uno che abbia nel centro una bella venatura di grasso.

***Per 6 persone*: 1,2 kg di cappello del prete • 1 l di Barolo • 1 cipolla • 1-2 carote • 1-2 coste di sedano • 1 spicchio d'aglio • 2 foglie di alloro • 1 cucchiaino di pepe in grani • 1 cucchiaino di bacche di ginepro • 2-3 chiodi di garofano • burro • olio extravergine • sale**

Tagliare cipolla, carote e sedano a pezzi grossi. Mettere a marinare la carne con il Barolo, le verdure, l'aglio, l'alloro, il pepe, il ginepro, i chiodi di garofano e lasciare in infusione per 12 ore, quindi togliere la carne dalla marinata. Fare fondere in una casseruola il burro con l'olio e rosolare la carne per circa 5 minuti per lato, fino a ottenere la crosticina tipica degli arrosti. Prelevare le verdure e le spezie dalla marinata, aggiungerle alla carne, salare e continuare la cottura per circa 15 minuti, in modo che inizino a intenerire. Poi unire il liquido della marinata (eventualmente riscaldato qualche minuto al microonde), coprire e cuocere dolcemente per almeno 2 ore. Una volta pronto il brasato, toglierlo dalla pentola e affettarlo. Eliminare l'alloro, frullare con il frullatore a immersione il sugo di cottura, versarlo sulla carne e servire.

PAPERO ALLA MELAGRANA

Ho sempre amato le ricette antiche. I grandi banchetti del passato, i metodi di cottura, il ruolo dei cuochi nelle corti… leggo tutto quello che riguarda questo argomento, dai manuali ai romanzi. Questa ricetta di anatra porzionata e cotta nel succo di melagrana ha una storia antica e affascinante. La portò alla corte francese dalla sua Firenze Caterina de' Medici nel Cinquecento quando andò in sposa a Enrico II. Ebbe talmente tanto successo da ispirare un piatto francese: la Canard à l'orange.

***Per 6 persone*: 1 anatra di circa 800 g tagliata a pezzi • 1-2 melagrane • 1 bicchiere di Cognac • 1 scalogno • 1 ciuffo di salvia • 2 cucchiai di zucchero • burro • olio extravergine • sale**

Tritare nel mixer i chicchi di melagrana e poi passarli attraverso il colino per eliminare i residui dal succo. Rosolare i pezzi di anatra con olio e burro, salarla, aggiungere lo scalogno a fette, quindi sfumare con il Cognac. Unire il succo di melagrana, la salvia e infine lo zucchero e cuocere per 30 minuti coperto. Servire con i chicchi di melagrana.

ANATRA AI MANDARINI CINESI

Questo è il cavallo di battaglia di Paolo Quilic. Non è difficile da preparare, ma ha un gusto speciale e un aspetto davvero… esotico. Da provare assolutamente!

***Per 6 persone*: 1 anatra • 600 g di mandarini cinesi • 4 scalogni • ½ bicchiere di vino bianco secco • 4 foglie di alloro • 1 ciuffo di salvia • burro • olio extravergine • 4 cucchiai di zucchero • sale e pepe**

Far sbollentare per 2 volte, cambiando l'acqua, i mandarini cinesi per 30 secondi. Lavare l'anatra, asciugarla bene con la carta da cucina e poi salarla e peparla all'interno e all'esterno. Mescolare metà dei mandarini con la salvia, l'alloro e gli scalogni tagliati in 4 spicchi, farcire l'interno dell'anatra con questo composto e richiudere con gli stecchini. Mettere l'anatra su una teglia, ungerla di burro e olio, poi infornare a 200° per circa 30 minuti, o comunque finché esternamente risulterà ben rosolata. A questo punto aggiungere i mandarini rimasti tagliati a metà, sfumare con il vino bianco, spolverizzare con lo zucchero e proseguire la cottura in forno ancora per un'ora circa. Trasferire infine l'anatra nel piatto da portata e servirla ben calda con il contorno di mandarini e il sugo.

TAJINE DI AGNELLO

Il tajine è un piatto di carne in umido tipico della cucina nordafricana, in particolare marocchina, che prende il nome dal caratteristico piatto in cui viene cotto, cioè una speciale pentola di terracotta molto bella e colorata. A me ne ha regalata una Lorella Marchetti, che me l'ha portata proprio dal Marocco: l'ho gradita talmente tanto che l'ho messa in un posto d'onore nella libreria della sala da pranzo, insieme alla pentola d'oro di Baldassarre Agnelli. Ogni tanto, però, Fabio decide di tirarla giù e si esibisce in un delizioso piatto di agnello e prugne. Ecco la sua ricetta che si può comunque preparare anche in una normale padella.

***Per 4 persone*: 700 g di agnello tagliato in pezzi • 1 cipolla • 1 manciata di prugne secche • 1 rametto di rosmarino • 1 cucchiaino di cumino • cannella in polvere • 1 cucchiaio di miele • prezzemolo • olio extravergine • sale**

Affettare la cipolla e metterla a rosolare nel tajine con l'olio quindi aggiungere l'agnello e il rosmarino. Salare e unire anche il cumino, un pizzico di cannella, le prugne spezzettate e circa un bicchiere d'acqua: non troppa, perché altrimenti deborda dal tajine; in caso durante la cottura il sugo si asciughi troppo, meglio aggiungerne ancora poca per volta. Cuocere l'agnello coperto per un'oretta a fuoco dolce, quando è a cottura completare con una cucchiaiata di miele, il prezzemolo e servire.

POLLO E COUSCOUS CON PERE, CANNELLA E ZAFFERANO

Questa ricetta è sorprendente: un insieme di sapori dolci e salati che rendono il pollo molto, ma molto, più interessante del solito. Il bello è che, servito con il couscous di verdure, è un perfetto piatto unico, dunque alleggerisce decisamente il lavoro della padrona di casa. Grazie alla bravissima Laura Lattuada, che è venuta a cucinarlo nella mia cucina.

***Per 6 persone*: 1 pollo • 2 cipolle • 2 stecche di cannella • 1 radice di zenzero fresco • 1 bustina di zafferano • 1 mazzetto di coriandolo o prezzemolo • 1 bicchiere di brodo granulare vegetale • olio extravergine • sale e pepe**
***Per la salsa alle pere*: 2 pere • burro • 3 cucchiai di miele • acqua di fiori d'arancio**
***Per il couscous*: 200 g di couscous precotto • 200 ml di acqua • 2 carote • 2 zucchine • 1 cipolla • prezzemolo • noce moscata • burro • sale e pepe**
Rosolare il pollo in padella con poco olio. Grattugiare lo zenzero e aggiungerlo al pollo, poi unire anche lo zafferano sciolto in una tazzina d'acqua, 2 cipolle tritate, il coriandolo, la cannella e il brodo. Salare, pepare e cuocere per 45 minuti circa. Per la salsa, sbucciare le pere e tagliarle a spicchi, sciogliere in una padella il miele con il burro e l'acqua di fiori di arancio e cuocervi la frutta per 5 minuti circa. Una volta pronte, unire le pere al pollo, lasciare insaporire il tutto a fuoco basso per pochi minuti e spegnere.
Per preparare il couscous, in un altro pentolino insaporire il burro con il prezzemolo tritato e un pizzico di noce moscata, aggiungere le carote, le zucchine e la cipolla tagliate a pezzetti; salare, pepare e far rosolare bene. Fare rinvenire il couscous con la quantità d'acqua calda indicata sulla confezione (io di solito mescolo la stessa quantità di couscous e acqua bollente salata e poi aggiungo qualche cucchiaio d'olio), quindi mescolarlo con le verdure saltate e servirlo con il pollo.

COQ AU VIN

Tra italiani e i francesi c'è grande competizione soprattutto in cucina. Secondo me la nostra è quella più ricca e varia che ci sia… Ma devo ammettere che, ogni tanto, portare a tavola un piatto francese fa fare una splendida figura!

***Per 6 persone*: 1,5 kg di cosce e sovracosce di pollo • 150 g di pancetta a dadini • ½ l di vino rosso • 12 champignon • 12 cipolline • 2 bicchierini di Cognac • 1-2 spicchi d'aglio • prezzemolo • timo • farina • burro • olio extravergine • sale e pepe**
Scaldare in una casseruola che vada anche in forno il burro con l'olio, rosolarvi la pancetta a dadini e, dopo 5 minuti, unire gli champignon interi e le cipolline. Cuocere il tutto per una decina di minuti, quindi togliere la pancetta, i funghi e le cipolline e tenerli da parte. Aggiungere i pezzi di pollo infarinati, rosolarli nel sughetto rimasto nella casseruola, bagnare con il vino e lasciare cuocere per 20 minuti. Salare, pepare, rimettere insieme al pollo la pancetta, i funghi e le cipolline, insaporire con un trito di timo, prezzemolo e aglio e trasferire in forno a 180° per 40 minuti. Una volta pronto, togliere carne e verdure, sistemarle nel piatto da portata e coprire con la stagnola per mantenere tutto al caldo. Mettere la teglia sul fuoco a fiamma vivace, unire il Cognac, portarlo a bollore staccando con un cucchiaio il sughetto incrostato sui lati della teglia, cioè deglassando il sugo. Infine versare la salsa ottenuta sul pollo e servire, magari accompagnando con patatine novelle cotte al forno.

LEPRE IN SALMÌ

Ogni volta che assaggio questo piatto penso alla mia nonna Carla, che era una splendida cuoca. Mia madre mi racconta sempre che in occasione del primo incontro formale tra i suoi genitori e quelli di papà, la nonna organizzò un pranzo a casa e si esibì in una grandiosa lepre in salmì. Sicuramente questo piatto ha suggellato un'unione davvero vincente e duratura!

***Per 4 persone*: 1 lepre • 2 l di vino rosso • 2 cipolle • 2 carote • 2 coste di sedano • 60 g di lardo • 2 chiodi di garofano • 2 foglie di alloro • noce moscata • 1 spicchio d'aglio • 1 rametto di timo • farina • burro • sale e pepe**
***Per servire*: polenta**
Far marinare per almeno una notte la lepre con vino, cipolla, carote e sedano tagliati grossolanamente, chiodi di garofano, alloro, una grattata di noce moscata, aglio e timo; quindi togliere la carne e le verdure dalla marinata e conservare il liquido. Frullare il lardo, rosolarlo in padella con il burro, unire le verdure, gli odori e le spezie

RICETTE
STEP
BY STEP

CUSCINETTI GOLOSI

Ho assaggiato questa prelibatezza per la prima volta in montagna, a Sauze d'Oulx. Era l'ora di pranzo e io ero stufa di mangiare la solita pasta al pomodoro che mia madre propinava ogni giorno ai bambini, così ho accampato una scusa e sono uscita scoprendo una deliziosa focacceria, dove ho fatto una super scorpacciata di questi fantastici cuscinetti. Poi sono tornata a casa facendo finta di niente e dicendo che mi era passata la fame… Il fatto di cuocere il würstel nel pane al latte rende la mollica ancora più gustosa e saporita.

***Per 4-6 persone*: 500 g di farina • 300 ml di latte • 50 g di burro • 2 würstel • 1 uovo • 1 panetto di lievito di birra • 1 cucchiaio di zucchero • sale**

Dividere il würstel in 4 nel senso della lunghezza e poi tagliare i bastoncini ottenuti in 2, nell'altro senso, in modo da ottenere 16 bastoncini. Sbriciolare e sciogliere il lievito nel latte caldo. Mescolare in una ciotola la farina, lo zucchero, un pizzico di sale e il burro fuso, aggiungere il latte e impastare bene, fino a ottenere un panetto plastico e morbido. Far lievitare l'impasto coperto per 2 ore, quindi dividerlo in 16 bocconcini (1-2), lavorarli con le mani in modo da allargarli leggermente e avvolgere ciascuno intorno a un bastoncino di würstel (3), in modo che le 2 estremità spuntino fuori dal panino. Spennellare ogni panino con l'uovo leggermente sbattuto e cuocere in forno per 20 minuti a 200° (4).

tolti dalla marinata, infarinare la lepre e aggiungere anche quella. Una volta rosolate la carne e le verdure, versare il liquido della marinata e far cuocere coperto per 2 ore, regolando di sale e di pepe. A cottura ultimata, togliere la lepre, eliminare l'alloro, frullare il fondo di cottura con le verdure e servire la carne con questa salsa e la polenta.

STRUDEL DI CARNE SPEZIATO

Invece del solito polpettone o della torta salata, ecco un rotolo di carne speziata al curry e farcita di verdure. Perfetto da servire tiepido in un buffet, perché si può preparare in anticipo.

***Per 6 persone*: 2 rotoli di pasta sfoglia • 300 g di carne trita di manzo • 150 g di piattoni • 3 cipollotti • 1 pezzo di radice di zenzero • 2-3 cucchiai di curry • olio extravergine • sale**

Lessare i piattoni in acqua salata finché non sono teneri, affettare i cipollotti e rosolarli con un po' d'olio. Aggiungere lo zenzero grattugiato e la carne, farla rosolare bene, mescolando per amalgamare i sapori. Mescolare 5 cucchiai d'olio con il curry e farli soffriggere leggermente in padella a fuoco dolce: così il curry sprigionerà tutti i suoi profumi. Scolare i piattoni e tagliarli a tocchetti, lasciandone intero solo qualcuno. Spennellare le sfoglie con l'olio al curry, distribuire sopra la carne i piattoni a pezzi e un paio interi, messi per il lungo. Arrotolare le sfoglie per ottenere degli strudel, spennellarli con l'olio al curry e cuocerli attaccati per il lato lungo a 200° per 30 minuti.

CAPPON MAGRO

La prima volta che ho mangiato il cappon magro ero in montagna a Sauze d'Oulx. Non un posto dove propriamente ci si aspetterebbe di mangiare questa preparazione di pesce, nata tra i marinai liguri sulle rive del Mediterraneo. Eppure Carlo Bergamo, il padrone di casa, ottimo cuoco e pescatore, non riesce a resistere al fascino del mare nemmeno quando sta sui monti. Si tratta di un'antica preparazione di pesce bollito, verdure al vapore, salsa verde e gamberi… Ottima da gustare anche quando fuori nevica e tira vento!

***Per 6 persone*: 3 filetti di orata • 3 filetti di branzino • 300 g di fagiolini • ½ broccolo piccolo diviso a cimette • 2 carote • 1 zucchina • ½ peperone rosso • 5 mazzancolle fresche**
***Per la salsa verde*: 2-3 acciughe sott'olio • 1 cucchiaino di capperi • 1 cucchiaino di pinoli • prezzemolo • 1 fetta di pane • ½ bicchiere di aceto di vino bianco • ½ bicchiere di olio extravergine**
***Per servire*: 3 friselle • aceto di vino bianco**

Affettare le verdure e cuocerle a vapore o bollite per poco tempo, in modo che rimangano belle croccanti e con i colori vivaci. Salare leggermente. Per la salsa, frullare il pane con 2 cucchiai d'aceto, le acciughe, i capperi, i pinoli e il prezzemolo, completare con l'olio e un po' di acqua delle verdure (altrimenti risulterà troppo oleosa) e frullare ancora, fino a ottenere una crema non troppo densa. Cuocere a vapore i filetti di orata e di branzino, lessare per un minuto anche le mazzancolle. Dedicarsi quindi alla composizione del piatto: passare velocemente le friselle sotto l'acqua corrente, disporle sulla base di un bel piatto da portata, abbastanza ampio, e bagnarle con una spruzzata di aceto. Sopra le friselle stendere uno strato di filetti di pesce e poi uno di verdure mescolate insieme, condire con la salsa verde e ricominciare alternando pesce, verdure e salsa, fino a esaurimento degli ingredienti. L'aspetto che deve ottenere il vostro piatto è quello di un "trionfo". Sulla cima della montagna di cappon magro disporre in maniera gradevole le code di mazzancolle e condire con la restante salsa.

CEVICHE DI MIGUEL

Il ceviche è una marinatura di limone e cipolle con cui vengono conditi pesce e crostacei. Adesso va tanto di moda il sushi giapponese, ma non è certo l'unica maniera in cui si può mangiare il pesce crudo! Il ceviche è un piatto tipico del Sudamerica, dunque ho chiesto la consulenza di Miguel Casas che si è esibito in uno splendido piatto, abbinato a una croccantissima e saporitissima frittura di calamari.

***Per 4 persone*: 400 g di pesce persico • 8-9 lime • 1 spicchio d'aglio • 1 costa di sedano • 1 pezzo di radice di zenzero • ½ cipolla rossa • 1 cucchiaio di coriandolo o prezzemolo tritato • peperoncino • sale e pepe**
***Per la frittura*: 2 calamari • farina • olio di semi • salsa di soia • pepe in grani**
Tagliare la cipolla a julienne e lasciarla marinare in acqua salata in modo che perda il sapore eccessivo e si cuocia un po' grazie al sale. Intanto tagliare il persico a stri-

Papero alla melagrana p. 312

Lepre in salmì p. 315

scioline e condirlo con il sale, il succo dei lime, il pepe, lo spicchio d'aglio schiacciato (se gradito) e il sedano tritato, lo zenzero grattugiato e il peperoncino. Lasciare riposare il pesce in questa marinatura per una decina di minuti, poi completare il ceviche con la cipolla scolata, il coriandolo tritato e mescolare bene. Per la frittura, tagliare i calamari a striscioline sottili, come se fossero delle tagliatelle, e lasciarle marinare nella salsa di soia 10 minuti. Nel frattempo schiacciare il pepe in grani in modo da polverizzarlo e mischiarlo alla farina. Scolare i calamari dalla soia, passarli nella farina aromatizzata al pepe e friggerli nell'olio ben caldo. Servire una porzione di ceviche con accanto una di calamari fritti conditi con salsa di soia.

BRANZINO ARROTOLATO CON SALSA DI PEPERONE

Rotolini di filetto di branzino con una vellutata salsa di peperone: un connubio perfetto, facile da preparare e di grande effetto.

***Per 4 persone*: 600 g di filetti di branzino a carpaccio • 1 peperone • qualche foglia di alloro • pangrattato • grana • olio extravergine • sale**
Mescolare pangrattato e grana, impanare i filetti di branzino su entrambi i lati, poi arrotolarli e disporli su una teglia coperta di carta da forno, abbastanza vicini uno all'altro. Intervallare il pesce con le foglie di alloro, condire con sale e olio e infornare a 180° per 4-5 minuti. Per preparare la salsa arrostire un peperone, facendolo cuocere in forno per una ventina di minuti a 200°. Lasciarlo raffreddare nel forno, spellarlo e tagliarlo grossolanamente. Metterlo nel mixer con un po' d'olio e di sale e frullarlo in modo da ottenere una crema con cui servire i filetti di branzino.

TEMPURA

Ecco il segreto per preparare una leggerissima e croccantissima tempura. Il tocco in più si ottiene facendo colare delle gocce di pastella sui gamberi mentre friggono.

***Per 4 persone*: 4 gamberi • 1 zucchina • 1 peperone • olio di semi**
***Per la pastella*: 200 g di farina • 30 g di farina di riso • acqua • 1 uovo**
***Per condire*: salsa di soia**
Mescolare le farine, poi aggiungere tanta acqua fredda quanto basta per ottenere una pastella abbastanza densa, quindi unire un uovo e continuare a mescolare.

Sgusciare i gamberi, inciderli sulla pancia, così che restino dritti, e impastellarli. Immergerli nell'olio bollente e, mentre friggono, far colare con un cucchiaio un po' della pastella avanzata sui crostacei, in modo da creare un motivo particolare, come delle piccole frange. La pastella della tempura non diventerà mai scura, dunque quando la crosta è ben croccante estrarre dall'olio il pesce con la schiumarola e far sgocciolare qualche attimo sulla carta da cucina. Servire subito. Affettare le verdure, passarle nella pastella e friggerle senza creare il motivo utilizzato per i gamberi. Servire la tempura con la salsa di soia a parte.

PESCE SPADA CHE SI CREDE UN OSSOBUCO

Se volete prendere in giro i vostri ospiti, servite loro questo ossobuco e poi aspettate che lo assaggino! Un piccolo trucchetto che ho imparato da Francesco Gotti: chef decisamente molto creativo.

***Per 2 persone*: 2 fette spesse di pesce spada • 1 patata piccola • 4 cucchiai di misto per soffritto surgelato • 1 spicchio d'aglio • ½ bicchiere di vino bianco • ½ bicchiere di passata di pomodoro • farina • burro • olio extravergine • sale**
***Per la gremolada*: ½ spicchio d'aglio • scorza di ½ limone • 1 cucchiaio di prezzemolo**
Sbucciare la patata, tagliarla a metà, scavare le 2 parti all'interno, creando un incavo per ottenere la forma dell'ossobuco, e farle bollire in acqua salata. Soffriggere il misto per soffritto con olio e burro, quindi unire il pesce spada infarinato. Far rosolare bene entrambi i lati, salare, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Mettere da parte un paio di cucchiai di soffritto, aggiungere la passata di pomodoro e portare a cottura. Una volta che le patate sono morbide, ci vorranno meno di 10 minuti, riempirle con il soffritto tenuto da parte (in modo che possa assomigliare al midollo dell'ossobuco). Togliere il pesce dalla padella, praticare un foro nelle fette di spada e inserire in ognuna la mezza patata ripiena. Per la gremolada, tritare il prezzemolo con l'aglio e la scorza del limone. Rimettere sul fuoco delicatamente le fette di pesce con una nocciolina di burro, condire il tutto con la gremolada e fare insaporire per pochi secondi prima di servire.

RICETTE
STEP
BY STEP

1

2

ORATA IN CROSTA

Ogni volta che preparo questo piatto mi diverto come una bambina, perché bisogna ritagliare la pasta brisée per ricavare la forma del pesce, con le squame, la coda, gli occhi e tutto il resto. Peccato che alla fine i giudizi dei miei figli siano sempre severissimi e impietosi. L'aspetto può lasciare a desiderare, ma in quanto al gusto, vi assicuro che nessuno si è mai lamentato!

***Per 4 persone*: 4 filetti di orata • 2 rotoli di pasta brisée • 1 scalogno • 1 uovo • ½ finocchio • 1 mazzetto di prezzemolo • 1 cucchiaio di pangrattato • sale e pepe**
***Per guarnire*: insalata verde**

Tritare il prezzemolo con lo scalogno e il finocchio, poi mescolarvi il pangrattato, formando un impasto che sarà la farcia del nostro pesce. Srotolare la pasta brisée, dividere ogni sfoglia in 2 parti in modo da ottenerne 4 uguali, salare e pepare leggermente i filetti, assicurandosi che non abbiano spine. Adagiare 2 filetti su 2 porzioni di sfoglia, coprire ognuno con la farcia (1) e sovrapporre gli altri 2 filetti come a creare dei sandwich (2). Adagiare delicatamente la seconda sfoglia di pasta su entrambi, facendola aderire bene e schiacciando i bordi con le dita. A questo punto ritagliare la pasta in eccesso con un coltellino formando la sagoma di 2 pesci. Per renderli più belli, incidere i bordi della sfoglia con i rebbi della forchetta, con la punta di un cucchiaio intagliare la superficie a piccole onde per simulare le squame (3) e con un avanzo di pasta formare una pallina, inumidirla e applicarla sul muso in modo da formare l'occhio. Spennellare la sfoglia con l'uovo diluito con 2 cucchiai di acqua (4) e passare in forno già caldo a 180° per 25-30 minuti circa. Servire l'orata accompagnata da insalata verde.

3

4

PETTO D'ANATRA TERRA E MARE

Ecco un piatto da vero chef, infatti me lo ha insegnato Matteo Torretta, giovanissimo fuoriclasse dei fornelli. Diversamente da tanti piatti di alta cucina, si può replicare senza problemi a casa ed è semplicemente delizioso: il connubio dei funghi pioppini con le vongole è divino!

***Per 2 persone*: 1 petto d'anatra • 200 g di vongole • 200 g di funghi pioppini • 1 spicchio d'aglio • 1 mazzo di prezzemolo • 2 fette di pane in cassetta • olio extravergine • zucchero • sale e pepe**

Fare spurgare le vongole lasciandole in una ciotola con acqua e sale, almeno per un'oretta. Incidere leggermente la pelle dell'anatra, salare e zuccherare il petto da entrambi i lati e rosolarlo dalla parte della pelle in una padella a fuoco vivo, con l'olio molto caldo. Poi mettere l'anatra in una teglia in forno a 180° per circa 5-6 minuti. Sfornare e lasciare riposare, nel frattempo scolare le vongole, sciacquarle, trasferirle in un'altra padella con olio, aglio e prezzemolo e cuocere a fuoco vivace con il coperchio, aspettando che si aprano. Quindi farle appena intiepidire e sgusciarle, lasciandole nel loro liquido di cottura. A questo punto saltare i funghi pioppini con l'olio, sale e pepe e aggiungere le vongole con il loro sugo, in modo da mescolare bene i sapori. Appiattire il pane in cassetta senza crosta con un mattarello, come se fosse una sfoglia di pasta, e ritagliare delle strisce. Avvolgere le strisce intorno a un coppapasta facendo aderire le 2 estremità e infornare per 3-4 minuti, finché non diventa un cerchio croccante. Quindi, comporre il piatto: tagliare l'anatra a fette, adagiare in un piatto 2 cucchiaiate di funghi e vongole, disporci sopra qualche fetta di anatra, la carne presenterà un colore rosato al centro, e completare sistemando in maniera gradevole il croccante di pane.

CARTOCCIO DI ORATA E SALMONE

Ecco come stupire i vostri ospiti con un piatto ultra light, ma molto elegante e con un meraviglioso equilibrio di sapori. Grazie a Lorenzo Boni, una vera garanzia!

***Per 4 persone*: 400 g di salmone • 400 g di orata • 1 zucchina • 1 porro • 1 carota • 8 pomodorini • 1 spicchio d'aglio • 8 foglie di basilico • olio extravergine • sale e pepe**

Stendere 4 fogli di carta stagnola abbastanza ampi da ricavare i cartocci e posizionare nel mezzo di ognuno un piccolo rettangolo di carta da forno su cui disporre gli ingredienti, come se fosse un piatto. Tagliare a julienne tutte le verdure e mescolarle insieme. Per ogni cartoccio ricoprire con uno strato di verdure la carta da forno, quindi dividere i filetti di orata e salmone in bocconcini. Sistemare sulle verdure 2 pezzetti di orata e 2 di salmone, ricoprire il pesce con un altro strato di verdure, salare e pepare, completare con qualche foglia di basilico e con un ultimo strato composto da 4 metà di pomodorini, salare ancora e irrorare con l'olio. Ripiegare la carta stagnola così da chiudere il cartoccio sigillandolo bene e infornare per 15-20 minuti a 200-220°: una volta che il cartoccio si gonfia, il piatto è pronto. Portare in tavola i cartocci ancora chiusi in modo che ogni commensale lo possa aprire e godere del profumo.

PURÈ DI FAGIOLINI E MANDORLE

Un contorno davvero alternativo, da accompagnare a carne e formaggio.

***Per 4 persone*: 400 g di patate • 200 g di fagiolini • 2 cipollotti • 1 spicchio d'aglio • ½ bicchiere di latte • grana • mandorle a lamelle • noce moscata • peperoncino in polvere • olio extravergine • sale**

Lessare i fagiolini, le patate e i cipollotti in acqua salata per 15-20 minuti. Una volta pronti, scolarli, passarli al passaverdure o frullarli nel robot da cucina (tenendo da parte solo qualche fagiolino) e raccogliere il purè in una terrina. Condirlo con olio, una presa di sale, noce moscata e latte tiepido. Mescolare energicamente il purè e trasferirlo in un piatto da portata. Fare imbiondire l'aglio in una padella con l'olio, unire i fagiolini tenuti da parte, le mandorle a lamelle e un po' di peperoncino e rosolare per qualche minuto. Servire il purè con una spolverizzata di grana e i fagiolini croccanti.

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

Qui i lettori si dividono in 2 grandi categorie, perché le lumache o si amano o si odiano. Io, che le amo moltissimo, le ho sempre mangiate solo al ristorante credendo fosse arduo cucinarle in casa. Invece, ancora una volta, i prodotti surgelati e già puliti mi hanno semplificato la vita.

***Per 4 persone*: 2 dozzine di lumache surgelate (i gusci si comprano a parte) • 1-2 filetti di acciughe sotto'olio • ½ spicchio d'aglio • 125 g di burro salato • 1 pizzico di bicarbonato • qualche foglia di alloro • 1 rametto di timo • 1 ciuffo di prezzemolo • 1 ciuffo di basilico • 1 ciuffo di menta • ½ bicchiere di latte • pangrattato • grana • sale grosso**

Lessare le lumache con l'alloro, il timo e il bicarbonato per almeno 2 ore. Tritare il prezzemolo con il basilico, la menta, il latte, le acciughe e l'aglio, quindi amalgamare il tutto con il burro salato. Rimettere le lumache nei gusci e poi tapparli con un cucchiaino di farcia di burro. Mescolare insieme il pangrattato con il grana e passarci la parte del guscio sigillato con la crema di burro così da creare una panatura. Versare su una teglia uno strato di sale grosso, sistemarvi le lumache in modo che stiano ben ferme e con la panatura rivolta verso l'alto. Farle gratinare per pochi minuti in forno ventilato a 220°. Servire in ogni piatto le lumache su un letto di sale grosso.

MOSCARDINI CON POMODORINI SECCHI

Invece dei soliti moscardini in umido, ecco un piatto dall'aspetto appetitoso e dal gusto tutt'altro che scontato e banale.

***Per 4 persone*: 2 kg di moscardini • 80 g di pomodorini secchi • 3 scalogni • 2 spicchi d'aglio • 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro • 2 cucchiai di olive taggiasche • prezzemolo • olio extravergine • sale**

Affettare gli scalogni e rosolarli in padella con l'olio e l'aglio; aggiungere i pomodorini secchi, il concentrato di pomodoro e le olive taggiasche e cuocere dolcemente il sughino. Lessare i moscardini per 50 minuti e, una volta teneri, scolarli e aggiungerli al sugo interi con un po' della loro acqua di cottura. Completare con il prezzemolo e lasciarli sul fuoco, con il coperchio, per altri 15 minuti. Aggiustare di sale. Servire tiepidi.

CAPONATA DI PEPERONI E MELANZANE

La caponata è un piatto delizioso. A me piace mescolare peperoni e melanzane, un accoppiamento perfetto. Per gustare al meglio la caponata non bisogna avere fretta: meglio farla raffreddare completamente e aspettare che i sapori si mischino insieme. Il giorno dopo, infatti, è ancora più buona!

Moscardini con pomodorini secchi

***Per 4 persone*: 1 melanzana • 1 peperone rosso • 1 manciata di uvetta • 1 manciata di pinoli • ½ bicchiere di aceto di vino bianco • 1 cipolla • 5 pomodorini • basilico • 2 cucchiai di zucchero • olio di semi • sale**

Scaldare l'olio di semi, tagliare la melanzana e il peperone a cubetti e friggerli. Una volta pronti, sgocciolarli bene sulla carta da cucina, cambiandola almeno 2 volte in modo che assorba tutto l'olio in eccesso. In un'altra padella stufare la cipolla tagliata ad anelli senza olio ma con poca acqua. Quando si sarà ammorbidita e l'acqua asciugata, aggiungere le verdure fritte, i pomodorini a metà, i pinoli e l'uvetta, poi sfumare con l'aceto e unire lo zucchero e il sale. Meglio assaggiare per valutare se l'agrodolce è ben equilibrato e, in caso, aggiungere altro aceto o altro zucchero. Fare intiepidire e completare con il basilico prima di servire.

ORTO GRATINATO

A volte, la cosa più difficile nell'organizzare un menù è scegliere un contorno leggero, ma stuzzicante, da abbinare a un secondo. Questo tris di verdure, formato da zucchina, pomodoro e funghi, è molto elegante da vedere e delizioso da gustare. Nella stagione giusta si può sostituire la cappella di champignon con quella di porcino.

***Per 2 persone*: 3 champignon • 3 pomodorini • 1 zucchina • 3-4 fette di pancarré • 2-3 cucchiai di vino bianco • grana • basilico • timo • prezzemolo • olio extravergine • sale e pepe**

Privare i funghi del gambo e scavare i pomodorini estraendo i semini. Tagliare la zucchina a cilindretti spessi 3-4 cm, sbollentarli per un minuto in acqua salata bollente e, appena sono leggermente ammorbiditi, scolarli. Scavarli con un cucchiaino o con uno scavino, così da creare un incavo, e disporli su una placca da forno. Sistemare sulla stessa placca i pomodorini e le cappelle dei funghi capovolte. Frullare il pane nel mixer con timo, basilico, pepe e prezzemolo, aggiungere il grana e il vino bianco, in modo da rendere il tutto un po' più morbido e umido. Cospargere le verdure con un pizzico di sale e la panure, riempiendo l'incavo dei pezzetti di zucchina, l'interno dei pomodorini e le cappelle dei funghi. Completare con un filo d'olio, ancora un pizzico di sale e infornare a 200°, funzione grill, per 3-4 minuti.

DJUVEC VEGETARIANO

Questa teglia di riso e verdure è un piatto balcanico che mi ha insegnato Barbara De Rossi, quando è venuta ospite ai Menù di Benedetta. *Il bello è che si prepara in anticipo e poi si può gustare tiepido in tutta calma, così anche la padrona di casa può godersi la cena.*

Lo Chef Fabio

***Per 6 persone*: 250-300 g di riso • 5 pomodori • 4 patate • 2-3 peperoni • 2 cipolle • olio extravergine • sale e pepe**
Tagliare le patate a rondelle abbastanza sottili, unire la cipolla tagliata finemente, condire con un po' di sale, pepe e olio e stendere il composto sul fondo di una teglia. Sciacquare il riso crudo con acqua calda, distribuirlo sulle patate e aggiungere uno strato di peperoni fatti a striscioline e poi uno di pomodori a fette. Versare un po' dell'acqua sulle verdure e condire con sale e olio. Mettere in forno a 200° per 45 minuti e, se la parte superiore tende a bruciare, coprire con la stagnola.

TUORLO D'UOVO FRITTO

Questo è il piatto che ha cucinato con me Carlo Cracco ai Menù di Benedetta: *una ricetta sorprendente per chi, come me, non bazzica l'alta cucina, ma facilmente realizzabile e dai costi limitatissimi, per non parlare della bontà! Se volte stupire i vostri amici con una ricetta da MasterChef… eccovi serviti!*

***Per 2 persone*: 2 tuorli • pangrattato • olio di semi**
***Per accompagnare*: 250 g di spinaci freschi • 1 cucchiaio di pinoli • 1 cucchiaio di uvetta • olio extravergine • sale**
Mettere un dito di pangrattato nei pirottini usa e getta o in una tazza, adagiarvi il tuorlo d'uovo , senza romperlo, e ricoprirlo completamente con altro pangrattato; lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Intanto tostare i pinoli in padella, toglierli e nella stessa padella fare appassire le foglie di spinaci freschi con poco olio d'oliva e un pizzico di sale, quindi unire pinoli e uvetta. Portare a temperatura l'olio di semi e togliere i tuorli dal pangrattato, rovesciando delicatamente il contenitore direttamente sulla mano: il tuorlo completamente impanato si potrà maneggiare facilmente. Friggere i tuorli impanati nell'olio per circa 30 secondi e servirli su un letto di spinaci.

DOLCI

CUORE DI SAN VALENTINO

A San Valentino non si può non servire una torta a forma di cuore, farcita di panna montata e lamponi! Per tagliarla in 2 parti uguali senza fare danni, basta far passare intorno al perimetro un filo da cucito, legarlo e poi stringere delicatamente il nodo: il filo taglierà la torta perfettamente a metà.

***Per 6-8 persone*: 170 g di farina • 225 g di zucchero • 6 uova • 1 fialetta di aroma alla vaniglia • 85 g di burro sciolto**
***Per la farcia*: 400 ml di panna fresca • 2 cucchiai di zucchero a velo • 1 vaschetta di lamponi • topping ai frutti di bosco (sostituibile con liquore dolce o succo di frutta)**
***Per guarnire*: zucchero a velo • cacao in polvere**

Scaldare il forno a 180° e imburrare e infarinare uno stampo a forma di cuore. Sbattere con le fruste elettriche lo zucchero e le uova, fino a che non diventano gonfie e spumose, poi unire la farina poco per volta, facendola passare attraverso il setaccio per non creare grumi e mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungere il burro sciolto e la vaniglia, sempre amalgamando delicatamente dal basso verso l'alto, versare il composto nella tortiera e infornare per circa 40 minuti.
Dopo aver sformato la torta, farla raffreddare, tagliarla a metà orizzontalmente e bagnare entrambi i lati interni con il topping ai frutti di bosco (o con un po' di liquore dolce oppure con del succo di frutta). Montare la panna a neve ben ferma, aggiungendo anche 2 cucchiai di zucchero a velo per renderla ancora più soda. Poi incorporare i lamponi, mescolando piano dal basso verso l'alto. Spalmare la panna su una metà della torta, richiudere con l'altra metà e completare decorando con lo zucchero a velo e il cacao.

PRIMO GIORNO DI SCUOLA

La tavola preferita dai più piccoli: al posto delle tovagliette, ci sono delle vere e proprie lavagne che servono come segnaposto, ma sono anche un divertente gioco, specie se lì accanto si trovano delle ciotoline piene di gessetti colorati. Infine, le posate sono nascoste negli astucci di scuola, che diventano così dei piccoli regalini.

Prendere dei comuni palloncini da gonfiare e tagliarne l'estremità, in modo che rimanga solo la base. Con la punta delle forbici, praticare alcuni fori qua e là, e poi utilizzarli per rivestire i bicchieri: così, oltre che colorati, diventeranno anche antiscivolo! Con il nastro biadesivo, rivestire alcuni bicchieri alti e stretti con delle matite colorate, fissandole con uno spago. Versare al loro interno un po' d'acqua, quindi riempirli con allegre margheritine.

IL MENÙ CONSIGLIATO

- Spaghetti and meatballs p. 169
- Gratin di carote e catalogna p. 204
- Banana cupcake p. 224

MILLEFOGLIE FRAGOLE E MERINGHE

Questo è il dolce perfetto per i più golosi: la crema pasticcera, le fragole e le meringhe lasceranno tutti senza fiato! Se volete una versione più invernale, sostituite le fragole con i marron glacé.

***Per 6-8 persone*: 1 rotolo di pasta sfoglia • 700 ml di panna • 800 g di fragole • 1 uovo • zucchero**
***Per la crema pasticcera*: ½ l di latte • 180 g di zucchero • 60 g di maizena • 6 tuorli • scorza di 1 limone**
***Per guarnire*: 4-5 meringhe • zucchero a velo**
Dividere in 3 rettangoli uguali la sfoglia e bucherellarla. Spennellarla con l'uovo sbattuto, spolverizzarla di zucchero e cuocerla in forno a 200° per 5-10 minuti. Per la crema mettere a scaldare in un pentolino il latte con la scorza di limone, mescolare in una ciotola i tuorli con la maizena e lo zucchero, poi aggiungervi il latte a filo, dopo avere eliminato la scorza. Mettere il composto sul fuoco e continuare a mescolare fino a che la crema non si è addensata, quindi lasciare raffreddare. Intanto montare la panna e tagliare le fragole a pezzetti. Incorporare la panna montata alla crema ben raffreddata, mescolando delicatamente, e comporre la millefoglie alternando una sfoglia, uno strato di crema e uno di fragole a pezzetti e finendo con la sfoglia. Sbriciolare con le mani le meringhette, usarle per ricoprire i lati della millefoglie e completare il dolce con una spolverata di zucchero a velo.

TORTA DIPLOMATICA

Un classico della pasticceria molto raffinata e scenografica, a base di pasta sfoglia, pan di Spagna e crema chantilly. Verrà così bella che tutti penseranno che l'abbiate comprata.

***Per 6-8 persone*: 2 rotoli di pasta sfoglia • 1 disco di pan di Spagna • 1 uovo • succo di pesca (o liquore) • zucchero a velo**
***Per la crema chantilly*: 400 ml di latte • 250 ml di panna • 100 g di zucchero • 30 g di farina • 4 tuorli • 1 bustina di vanillina**
***Per guarnire*: 100 g di mandorle tostate • 5 biscotti secchi • zucchero a velo**
Ritagliare dalle sfoglie 2 dischi larghi come quello di pan di Spagna e sistemarli su 2 placche da forno, mantenendo sotto la loro carta. Spennellarli con l'uovo, spolveriz-

zarli di zucchero a velo, bucherellarli con una forchetta e cuocerli, uno alla volta, in forno già caldo a 200° per 20-25 minuti. Intanto sbattere i tuorli in una ciotola con lo zucchero, unire la farina e versare il composto in una casseruola. Aggiungere il latte tiepido aromatizzato alla vanillina e cuocere a fuoco basso fino a che la crema non si è raddensata, quindi trasferirla in una ciotola e lasciarla raffreddare. Una volta che la crema è fredda, montare la panna e incorporarla alla crema poco alla volta, mescolando con una spatola. Dopo aver pareggiato i bordi del disco di pan di Spagna con quelli delle sfoglie che in cottura si saranno leggermente allargati, ricoprire un disco di pasta sfoglia con un terzo della crema, appoggiarvi sopra il disco di pan di Spagna bagnato con un po' di liquore o di succo di frutta, spalmarlo con un altro terzo di crema e terminare con il secondo disco di sfoglia.
Tritare i biscotti e le mandorle nel mixer (oppure usare le mandorle a lamelle confezionate) e mescolarli. Con la lama di un coltello spalmare sui bordi della torta la crema rimanente, farvi aderire il trito di mandorle e biscotti e completare spolverizzando la superficie del dolce con lo zucchero a velo.

STELLA DI NATALE

A Natale anche la millefoglie si veste a festa e si trasforma in una stella decorata con piccoli confetti argentati!

***Per 6-8 persone*: 2 rotoli di pasta sfoglia • 1 tuorlo • latte • confettini argentati • zucchero**
***Per la farcia*: 300 ml di panna • 50 g di zucchero a velo • 1 cestino di lamponi**
***Per guarnire*: 1 cestino di ribes • 1 albume • zucchero**
Stendere le sfoglie e ricavarne 2 stelle, aiutandosi con una sagoma di cartone. Spennellare una delle 2 stelle con il tuorlo sbattuto e un po' di latte, bucherellarla e cospargerla di zucchero e confettini argentati; bucherellare l'altra sfoglia senza spennellarla né guarnirla. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti entrambe le stelle e i ritagli di pasta sfoglia rimasti. Nel frattempo montare a neve ferma con le fruste elettriche la panna con lo zucchero a velo e unirla ai lamponi. Una volta pronte le sfoglie, lasciarle raffreddare, poi ricoprire la stella non spennellata di uovo con la panna ai frutti di bosco e richiudere con la stella con i confettini. Sbriciolare gli avanzi di sfoglia cotti al forno con le mani e farli aderire ai bordi del dolce. Passare il ribes nel bianco d'uovo non montato e poi nello zucchero, in modo che quest'ultimo rimanga attaccato come una leggera panatura croccante, e completare il dolce decorandolo con il ribes "brinato".

RICETTE
STEP
BY STEP

TORTA AMALFITANA DI RICOTTA E PERE

Dolce semifreddo buonissimo e molto particolare: 3 strati di delizioso pan di Spagna alle nocciole, saporito e un po' più croccante del solito, con una crema alla ricotta e pere delicata e golosa.

Per 6-8 persone
***Per il pan di Spagna*: 110 g di nocciole tostate • 65 g di zucchero • 50 g di burro • 30 g di farina • 3 uova**
***Per la crema*: 400 g di ricotta • 150 g di zucchero • 1 bustina di vanillina • 150 ml di panna fresca**
***Per le pere*: 175 g di pere • 50 g di zucchero • ½ bicchiere di liquore alla pera o altro liquore • 1 cucchiaino di amido di mais • succo alla pera**

Tritare le nocciole, montare le uova con lo zucchero finché non diventano spumose (1). Aggiungere delicatamente le nocciole, la farina e il burro sciolto. Mescolare dal basso verso l'alto (2). Versare il composto su una teglia rettangolare ricoperta di carta da forno e cuocere a 180° per 10 minuti (3). Preparare la crema: montare la panna, mescolare la ricotta con lo zucchero e la vanillina, poi unirla delicatamente alla panna montata. Sbucciare le pere e tagliarle a tocchetti, rosolarle in padella con lo zucchero e sfumare con il liquore. Sciogliere l'amido in un dito d'acqua e aggiungerlo alle pere. Cuocere un minuto, finché il sughetto non si è addensato. Tagliare il pan di Spagna in 3 rettangoli della misura di uno stampo da plum cake (4), bagnarli con il succo di frutta alla pera. Rivestire lo stampo con la pellicola e comporre il dolce con un rettangolo di pan di Spagna, uno strato di crema e uno di pere (5), poi di nuovo pan di Spagna, crema e pere. Concludere con l'ultimo rettangolo e far riposare in frigo una notte (6). Per servire, rovesciare il dolce, tagliare a fette e accompagnare con altre pere spadellate al momento con il liquore o con una salsa al cioccolato.

KEY LIME PIE

Se volete stupire i vostri ospiti e poi conquistarli con un dolce squisito, ecco la ricetta giusta. Questa torta al lime, originaria delle isole Keys in Florida, viene ricoperta da una morbida meringa che la rende bellissima e buonissima.

Per 6-8 persone
***Per la base*: 300 g di biscotti tipo Digestive • 80 g di burro • 1 cucchiaio di miele**
***Per la farcia*: 400 g di latte condensato zuccherato • 180 ml di succo di lime • 4 tuorli**
***Per la meringa*: 50 g di zucchero a velo • 4 albumi**
Preparare la base da cheesecake classica tritando i biscotti e mescolandoli con il burro e il miele. Con la frusta montare il latte condensato con il succo di lime e i tuorli, coprire con questa crema la base e mettere in forno per 15 minuti a 180°, poi lasciare raffreddare completamente. Montare a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero, formando una meringa lucida e soda, e spalmarla sulla torta fredda. Passare il dolce al grill ben caldo per 1-2 minuti, non di più, fino a che la meringa comincia a scurire.

CROSTATA CON ARANCIA E CIOCCOLATO

Adoro cucinare questa torta perché oltre che buona è bellissima: la base di frolla sarà color cioccolato scuro e la farcia arancione acceso. E poi il connubio arancia e cioccolato è divino!

Per 6-8 persone
***Per la frolla:* 275 g di farina • 45 g di cacao amaro • 150 g di burro • 2 cucchiai di zucchero • sale**
***Per la crema:* 150 g di zucchero • 125 g di panna fresca • 4 arance • 5 uova**
***Per guarnire:* scaglie di cioccolato**
Mescolare la farina con il cacao, 2 cucchiai di zucchero, il burro ammorbidito, un goccio di acqua e un pizzico di sale, impastare il tutto e formare una palla compatta di pasta. Lasciarla riposare in frigorifero e, quando è ben indurita, stenderla tra 2 fogli di carta da forno con l'aiuto del mattarello e un po' di farina. Rimuovere la carta sopra e adagiare la base di pasta frolla nella tortiera lasciando però la carta da forno sotto in modo che non attacchi. Mettere sul guscio di frolla un foglio di carta stagnola con dei fagioli, quindi infornare a 200° per 20 minuti. Preparare la

crema amalgamando le uova con lo zucchero, la spremuta di 4 arance, la scorza grattugiata di 2 arance e infine la panna e mescolare bene. Sfornare la pasta frolla, togliere i fagioli, eliminare la carta stagnola, riempire il guscio con la crema e cuocere ancora a 160-170° per 45 minuti. Una volta pronta, lasciar raffreddare la torta e poi decorarla con scaglie di cioccolato.

MATTONELLA GLASSATA

Un dolce colorato, squisito e molto ricco, fatto apposta per il Natale. Potrete smaltire qui dentro tutta la frutta secca delle feste.

***Per 6-8 persone*: 300 g di noci brasiliane • 250 g di datteri snocciolati • 180 g di albicocche secche • 150 g di noci • 120 g di uvetta • 150 g di scorzette d'arancia candite • 80 g di ciliegie candite • 100 g di farina • 3 uova • ½ bustina di lievito per dolci • succo di ½ arancia**
***Per la glassa*: 250 g di zucchero a velo • 2 albumi • qualche goccia di succo di limone**
Tritare grossolanamente le noci, i datteri e le albicocche, mescolarli al resto della frutta secca e ai canditi, quindi aggiungere il succo d'arancia, la farina, le uova e il lievito. Amalgamare, versare il composto in una teglia rettangolare foderata di carta da forno e cuocere a 160° per un'ora. Per la glassa unire lo zucchero a velo con gli albumi e il succo di limone e mescolare bene. Una volta pronta, sformare la mattonella, coprirla con la glassa, farla raffreddare per almeno 2 ore e infine tagliarla a cubotti.

QUINDIM

Budino al cocco tipico del Sudamerica. Chiudete gli occhi e mentre lo assaporate… immaginate di essere su una spiaggia di Rio!

***Per 4-6 persone*: 150 g di farina di cocco • 350 g di latte condensato • 6 tuorli • succo di 1 lime • burro • zucchero**
In una ciotola unire la farina di cocco con il latte condensato e i tuorli e amalgamare il tutto mescolando bene con una spatola; infine aggiungere il succo di lime e lasciare riposare per circa 15 minuti. Nel frattempo imburrare con un pennellino 4 stampini monouso e cospargerli con poco zucchero. Trascorsi i 15 minuti, dividere il composto negli stampini riempiendoli per ⅔, disporre gli stampi su una teglia riempita di acqua calda per la cottura a bagnomaria (l'acqua deve coprire per ⅔ gli stampini) e infornare a 180° per circa 40 minuti.

CHEESECAKE

Questa ricetta della cheesecake è in assoluto la migliore che io conosca. Arriva dal mitico Thomas Wintringham, pasticcere di una famosa backery di Milano, e non è per niente difficile. Il problema è che, se la assaggerete una volta, la vorrete mangiare tutti i giorni!

Per 6-8 persone
***Per la base*: 300 g di biscotti tipo Digestive • 80 g di burro • 1 cucchiaino di miele d'acacia • cannella**
***Per la farcia*: 400 g di robiola • 300 g di ricotta fresca • 200 g di zucchero • 150 g di panna fresca • 40 g di yogurt intero naturale • 4 uova • 1 baccello di vaniglia (o 1 bustina di vanillina) • ½ cucchiaino di farina • scorza di 1 limone**
***Per guarnire*: 4 cestini di fragole • 200 g di marmellata di fragole**
Per la base tritare finemente i biscotti nel mixer, metterli in una ciotola con un pizzico di cannella, il miele, il burro sciolto e lavorare il composto direttamente con le mani. Imburrare uno stampo a cerniera (cioè uno di quelli che si aprono) e posizionare solo sulla base un disco di carta da forno. Mettere alcune manciate di impasto all'interno dello stampo e creare il bordo della cheesecake, schiacciando bene con le mani, poi procedere allo stesso modo per la base e farla solidificare in frigorifero. Amalgamare la robiola con la ricotta, lo yogurt, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, i semi del baccello di vaniglia (o la vanillina), aggiungere quindi le uova sbattute, la panna e infine la farina setacciata. Scaldare il forno a 160° non ventilato, versare la crema nello stampo e cuocere per 55 minuti. Estrarre il dolce dal forno e lasciarlo raffreddare per almeno 3-4 ore, poi riporlo in frigorifero per minimo 2 ore. Guarnire la torta prima con uno strato di marmellata e poi con le fragole tagliate a spicchi.

Cuore di San Valentino p. 331

Crostata con arancia e cioccolato p. 338

BAKLAVA

Tipico dolce egiziano ma che, in forme leggermente diverse e con nomi molto simili, è tipico di quasi tutte le cucine arabe e balcaniche, fatto con la frutta secca e la pasta fillo: un dessert delizioso e un po' esotico da servire agli amici.

***Per 6-8 persone*: 15 fogli di pasta fillo • 250 g di burro • 200 g di noci • 100 g di pistacchi • 100 g di mandorle • 3 cucchiai di zucchero • 1 cucchiaio di miele • cannella • 1 cucchiaio di pangrattato**
***Per lo sciroppo*: 240 ml di acqua • 430 g di zucchero • scorza di 1 limone • scorza di 1 arancia**
In un pentolino versare l'acqua con lo zucchero e le scorze d'arancia e di limone e far sobbollire fino a che non diventa uno sciroppo. Tritare le noci, i pistacchi e le mandorle, poi unire un pizzico di cannella, il pangrattato, lo zucchero e il miele. Ritagliare la pasta fillo usando il fondo della tortiera che utilizzeremo per cuocere il baklava, in modo da ricavare dei cerchi della dimensione giusta. Imburrare la teglia e metterci, uno sopra l'altro, 5 dischi di pasta fillo spennellati di burro su entrambi i lati, poi ricoprire con il composto di frutta secca. Continuare così, alternando 5 fogli imburrati alla frutta secca, e concludere con la pasta fillo tenendo da parte un po' del trito di frutta. Prima di cuocere il baklava, tagliarlo a quadrotti e spennellare ancora col burro, completare con la restante frutta secca e infornare per 20 minuti a 180°. Una volta pronto, irrorare il baklava con lo sciroppo e farlo riposare per 12 ore prima di servire.

MOUSSE DI PINELLA

Pinella è una bravissima blogger, grande appassionata di cioccolato e di pasticceria. La sua precisione in fatto di dosi e procedimenti è degna di una scienziata e decisamente diversa dal mio approccio un po' approssimativo. La sua mousse mi ha davvero conquistata: armatevi di una bilancia precisa, provatela e capirete perché!

***Per 4 persone*: 225 g di cioccolato fondente al 70% di cacao • 620 g di panna fresca • 110 ml di latte • 60 g di tuorli • 70 g di zucchero • ½ baccello di vaniglia**
Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde. Sbattere i tuorli con lo zucchero. Mettere a scaldare il latte con 170 g di panna fresca, tagliare il baccello di vaniglia e aggiungere i semi ai tuorli e il resto al composto di latte e panna. Unire il latte e la panna ai tuorli e rimettere il tutto sul fuoco senza far bollire, fino a che

non si è raddensato diventando crema. Filtrarla, quindi unirla al cioccolato sciolto e montare con la frusta. Montare leggermente anche la restante panna, incorporarla al cioccolato delicatamente, versare la mousse nei bicchierini e metterla a riposare in frigo per un'ora e mezza.

CREMA DI CIOCCOLATO CON CARPACCIO DI LAMPONI

Un'idea brillante che arriva da uno dei più grandi pasticceri del nostro Paese: Gianluca Fusto. Una mousse delicatissima servita su un carpaccio di lamponi. Cos'è il carpaccio di lamponi? Lo scoprirete leggendo la ricetta!

***Per 4 persone*: 260 ml di panna fresca • 195 g di cioccolato al latte • 130 ml di latte • 1 foglio di gelatina**
***Per il carpaccio*: 200 g di lamponi**
***Per guarnire*: 3-4 biscotti secchi**
Ammollare la gelatina in un po' d'acqua. Portare a ebollizione il latte, quindi aggiungere la gelatina strizzata. Sciogliere il cioccolato nel microonde o a bagnomaria, unire il latte bollente poco per volta, mescolare energicamente in modo da ottenere una crema, poi aggiungere a questa preparazione anche la panna liquida fredda. Amalgamare bene e conservare in frigorifero per qualche ora. Intanto schiacciare con il batticarne oppure con il mattarello i lamponi messi dentro un sacchetto di plastica per freezer, in modo da appiattirli completamente. Fare congelare il carpaccio in freezer e, una volta diventato solido, toglierlo dalla plastica e con il bordo di un bicchiere o un coppapasta ritagliare dei dischi. Per servire, mettere un disco di lamponi sulla base del piatto e completare con un cucchiaio di mousse e i biscotti sbriciolati.

Biscottini cinesi della fortuna p. 348

Tronchetto di Natale p. 353

CESTINO CROCCANTE DI PERE E CIOCCOLATO

Immaginate un croccante delicato come un merletto, ripieno di crema al cioccolato e sormontato da tiepide pere caramellate alla cannella... il dolce è servito!

Per 4-6 persone
***Per il croccante*: 100 g di zucchero • 40-50 g di mandorle • succo di ½ limone**
***Per la crema*: 150 g di cioccolato fondente • 100 ml di panna fresca**
***Per guarnire*: 1 pera abate • burro • cannella • zucchero a velo**
Preparare la crema sciogliendo il cioccolato con la panna in un pentolino, poi lasciare raffreddare. Fare il caramello sciogliendo in padella lo zucchero con il succo di limone e con un po' di acqua e, quando incomincia ad assumere un colore ambrato, aggiungere le mandorle e mescolare velocemente. Versare il croccante sulla carta da forno, coprirlo con un altro foglio di carta da forno e stenderlo con il mattarello. Lasciando i 2 strati di carta, ritagliare dei quadrati con un coltello e creare i cestini modellando i quadrati di caramello su delle ciotole capovolte. Una volta che il caramello si è raffreddato, togliere la carta da forno di sotto e di sopra, montare la crema al cioccolato raffreddata con le fruste elettriche e versarla nei cestini di croccante. Affettare la pera e rosolarla nel burro con la cannella. Servire i cestini cosparsi con i pezzetti di pere, il loro sughetto e una spolverata di zucchero a velo. Mi raccomando: non bisogna conservare i cestini con la crema al cioccolato nel frigo, altrimenti la crema si indurirà troppo.

KRAPFEN

Non c'è nemmeno bisogno di raccontare quanto sono buoni i krapfen, una vera delizia profumata e soffice. Quando ho provato a cimentarmi nella loro preparazione mi sono venuti al primo tentativo. Resta un solo dilemma insoluto: sono più buoni alla marmellata o alla crema?

***Per 6-8 persone*: 350 g di farina manitoba • 150 g di farina • 250 ml di latte • 120 g di burro • 50 g di zucchero • 4 tuorli • 1 uovo • 1 panetto di lievito di birra • 1 bustina di vanillina • scorza di ½ limone • olio di semi • zucchero a velo**
***Per la farcia*: marmellata di albicocche qb**
Sciogliere il lievito di birra nel latte, unire l'uovo, i tuorli, lo zucchero e la vanillina

e amalgamare bene. Mescolare le farine con la scorza di limone e aggiungerle al composto di latte e uova, completare con il burro sciolto e impastare bene. Fare lievitare l'impasto per 2 ore poi, trascorso questo tempo, stenderlo con il mattarello e ritagliare dei dischi di pasta, farcirne la metà con una cucchiaiata di marmellata al centro e richiuderli sovrapponendo gli altri dischi. Friggere i krapfen in abbondante olio bollente e servirli cosparsi di zucchero a velo.

CHEESECAKE AI MARRON GLACÉ

In pieno inverno, invece della solita cheesecake alle fragole, si può scegliere la versione con i marron glacé. Io, non sapendo decidermi su quale è più buona, tra quella classica e quella invernale, spesso per la gioia dei miei ospiti le preparo tutte e 2!

Per 6-8 persone
***Per la base*: 250 g di biscotti secchi • 125 g di burro • 1 uovo • zenzero in polvere**
***Per la farcia*: 500 g di ricotta vaccina • 250 g di crema di marroni • 125 g di yogurt greco • 1 uovo**
***Per guarnire*: marron glacé (o riccioli di cioccolato)**
***Per la salsa*: 100 g di cioccolato fondente • 50 ml di panna fresca**
Tritare i biscotti nel mixer e mescolarli bene con il burro fuso, lo zenzero e l'uovo, quindi rivestire con questo composto una tortiera foderata di carta da forno, schiacciando bene con la mano per compattarlo. Mescolare la ricotta con lo yogurt e la crema di marroni e, se graditi, aggiungere anche un po' di marron glacé spezzettati. Unire un uovo, amalgamare, riempire con questa crema il guscio della cheesecake e infornare a 180° per 45 minuti. Fare raffreddare la torta e poi guarnirla con dei marron glacé sbriciolati o con riccioli di cioccolato. Far sciogliere in un pentolino il cioccolato con la panna e servire le fette di torta con qualche cucchiaiata di salsa al cioccolato sulla base del piatto.

STRUFFOLI

Gli struffoli sono tipici dolci natalizi che si preparano a Napoli e in gran parte del Sud Italia. Ho ricevuto tante e-mail in questi anni che mi chiedevano la ricetta e il procedimento per prepararli, ma fino a oggi non avevo mai avuto il coraggio di imbarcarmi in un'impresa così complessa come quella di confezionare tutte le palline, infarinarle e friggerle. Ebbene: è stato lungo, ma ne è valsa la pena!

Cheesecake ai marron glacé

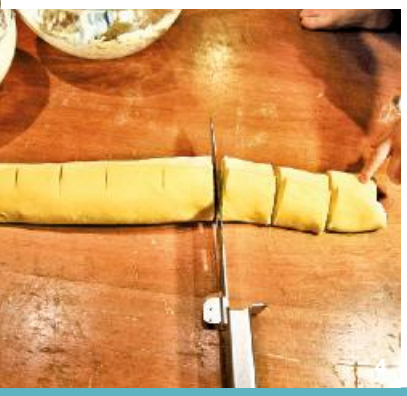
RICETTE
STEP
BY STEP

TORTA DI ROSE

Sono anni che cercavo la ricetta giusta per questa torta così morbida e bella da vedere, poi è arrivata la mia cara amica Francesca La Torre e mi ha svelato la formula giusta! Il bello è che una volta pronto, invece di tagliarlo questo dolce si stacca rosa per rosa… come in un giardino. PS: occhio a non fare scurire troppo la torta sulla superficie.

***Per 6-8 persone*: 350 g di farina • 150 ml di latte • 3 cucchiai di olio di semi • 3 tuorli • 1 panetto di lievito di birra • 1 cucchiaio di zucchero • sale**
***Per la crema*: 150 g di zucchero • 150 g di burro • scorza di 1 limone**

In una ciotola unire il latte tiepido, l'olio, il lievito sbriciolato, lo zucchero e i tuorli e mescolare con le fruste elettriche; quindi aggiungere la farina e un pizzico di sale e impastare bene fino a ottenere un bel panetto plastico e compatto (1). Stendere l'impasto con il mattarello, aiutandosi con un po' di altra farina, e dargli la forma di un rettangolo non troppo sottile (2). Per la farcitura, frullare nel mixer lo zucchero e la scorza di limone per 30 secondi circa, poi unirli al burro appena ammorbidito, ma non completamente sciolto, e lavorare il composto. Stendere la crema ottenuta in modo uniforme sulla pasta (3) e arrotolarla su se stessa formando un lungo cilindro. Tagliare dei tronchetti di circa 3-4 cm (4), sistemarli in una tortiera foderata di carta da forno distanziati tra loro e lasciare lievitare per un'ora, coperti da un canovaccio (5). Una volta che le rose sono ben lievitate, cuocere in forno per 25 minuti a 200°, poi per altri 25 minuti a 180° (6). Attenzione: se le rose tendono a scurire troppo, meglio coprire la torta con la stagnola.



***Per 6-8 persone*: 600 g di farina • 80 g di burro • 400 g di miele • 4 uova • 1 tuorlo • 2 cucchiai di zucchero • 1 bicchierino di Rum • scorza di ½ limone • olio di semi • sale**
***Per guarnire*: codette o confettini colorati**
Fare sciogliere il burro. In una ciotola mettere la farina, praticare un buco, romperci le uova intere e versarci il tuorlo, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, il burro, un pizzico di sale e il Rum. Sbattere con la forchetta e poi incominciare a impastare, fino a ottenere un panetto liscio e plastico. Dividere l'impasto e fare dei lunghi rotolini, quindi tagliarli a pezzetti e modellarli formando delle palline. Infarinarle e friggerle in abbondante olio bollente, tirarle su con la schiumarola e sgocciolarle sulla carta da cucina. Sciogliere il miele in un pentolino, una volta liquido versarlo sugli struffoli e completare con le codette o i mini confetti colorati.

BISCOTTINI CINESI DELLA FORTUNA

Che ridere fare i biscottini della fortuna! Li ho preparati insieme a La Pina di Radio Deejay e, tra una battuta e un pasticcio, alla fine è venuto davvero un buon lavoro! È una bella idea prepararli per Capodanno, con l'oroscopo di tutti i segni.

***Per 6-8 persone*: 100 g di farina • 70 g di zucchero a velo • 50 g di burro • 3 albumi • 1 fialetta di aroma alla vaniglia o alle mandorle • sale**
Sciogliere il burro a bagnomaria. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e, continuando a usare la frusta, aggiungere lo zucchero a velo setacciato. Poi, mescolando delicatamente con una spatola, incorporare la farina, l'estratto di mandorle o di vaniglia e il burro sciolto, fino a ottenere una pastella liscia.
Foderare una placca con la carta da forno, aiutandosi con un cucchiaio spalmare il composto direttamente sulla carta formando dei dischi del diametro di circa 7-8 cm e infornare per circa 10 minuti a 180°: quando i bordi saranno dorati e il centro sarà di un colore più chiaro, saranno pronti. Togliere dal forno, mettere un bigliettino sopra ogni disco e, con una paletta antiaderente, richiudere i dischi su se stessi formando una mezzaluna, senza schiacciarli, e sigillarli con dentro il foglietto, finché sono ancora ben caldi. Avvicinare le 2 estremità delle mezzelune così ottenute, piegandole leggermente e formando uno spicchio un po' ricurvo, cioè la tipica forma del biscottino della fortuna. Per mantenerli in forma, inserire ogni biscottino dentro a uno stampino per muffin e lasciarli raffreddare.

Entra l'albero

RICETTE
STEP
BY STEP

1

2

3

DOUGHNUT

Homer Simpson insegna che i doughnut sono i dolci più golosi d'America. Dopo averli preparati, potete divertirvi a decorarli con la glassa colorata o semplicemente spolverizzarli con lo zucchero a velo. I miei preferiti però sono senza tanti fronzoli ricoperti di semplice cioccolato!

***Per 6-8 persone*: 370 g di farina • 175 ml di latte • 45 g di zucchero • 40 g di burro • 30 ml di acqua • 1 panetto di lievito di birra • 1 uovo • olio di semi • sale**
***Per la glassa*: 1 albume • 100 g di zucchero a velo (oppure 100 g di cioccolato fondente o al latte)**
Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere il latte scaldato e l'uovo intero, mescolare bene e unire anche il burro, lo zucchero e infine la farina, con un pizzico di sale (1). Impastare per 10 minuti fino a ottenere un panetto plastico (2), poi farlo riposare per un'ora coperto da un canovaccio. Una volta che è ben lievitato, stendere l'impasto con il mattarello, aiutandosi con un po' di farina, e formare una sfoglia non troppo sottile, ricavarne dei dischi e poi bucarli al centro con un tappo di bottiglia (3). Friggere le ciambelle in abbondante olio bollente (4), farle raffreddare e decorarle con la glassa, che si prepara mescolando vigorosamente l'albume con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema densa da spalmare sui dolci (5-6). In alternativa, sciogliere a bagnomaria il cioccolato, spennellarlo sulle ciambelle e farlo raffreddare.

4

5

6

BISCOTTI DI NATALE CON CRISTALLI COLORATI

Ho preparato questi dolcetti insieme a mia sorella il Natale scorso e poi li abbiamo usati per decorare l'albero: è bellissimo l'effetto tipo vetro che le caramelle sciolte danno ai dolcetti. Ma la parte più divertente è stata quella in cui abbiamo dovuto polverizzare a furia di martellate le caramelle colorate!

***Per 6-8 persone*: 280 g di farina • 200 g di caramelle dure trasparenti colorate • 160 g di zucchero • 120 g di burro • 1 uovo • 1 cucchiaino di lievito per dolci • sale**

Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero, unire l'uovo, un pizzico di sale e la farina setacciata con il lievito. Creare un impasto morbido e liscio, farlo riposare in frigo per un'ora, poi stenderlo con il mattarello in una sfoglia spessa 4 mm, tra 2 fogli di carta da forno o aiutandosi con della farina. Intagliare tanti biscotti rotondi usando il bordo di un bicchiere e praticare in ogni biscotto 2-3 fori servendosi di un ditale o del tappo di una bottiglietta. Con una cannuccia o uno stecchino praticare anche un piccolo buco dentro al quale, una volta cotti, fare passare il nastrino per appenderli. Disporre i biscotti forati su una teglia foderata con carta da forno e lasciarli in frigo per 15 minuti; intanto con un pestacarne sbriciolare le caramelle, mantenendo separate quelle di colori diversi. Distribuire le schegge nei buchi dei biscotti e cuocere in forno a 160° per 10 minuti: fondendo le caramelle creeranno nei buchi l'effetto del cristallo colorato.

CANNOLI SICILIANI

Ogni volta che qualche amico passa dalla Sicilia sa cosa deve fare: portarmi un piccolo vassoio di cannoli. Dico «piccolo» perché, se non si mangiano subito, la cialda si ammorbidisce e non è più la stessa cosa, ma adesso ho risolto il problema e me li cucino da sola! I miei preferiti sono con gocce di cioccolato e granella di pistacchi.

***Per 6-8 persone*: 400 g di farina • 90 ml di Marsala • 40 g di zucchero • 40 g di strutto 1 uovo • olio di semi • sale**

***Per la farcia*: 500 g di ricotta di pecora • 5 cucchiai di zucchero a velo • 2 manciate di gocce di cioccolato • granella di pistacchi**

Formare la fontana con la farina, unire l'uovo, un pizzico di sale, lo zucchero, lo

strutto sciolto e il Marsala. Impastare, stendere una sfoglia non troppo sottile, ritagliare dei dischi e arrotolarli intorno agli appositi cilindri. Sigillare bene i bordi e friggere i cannoli in olio bollente ma a fuoco dolcissimo, altrimenti bruciano. Per il ripieno setacciare la ricotta e aggiungere lo zucchero a velo e le gocce di cioccolato. Al momento di servire farcire i cannoli con un cucchiaio di crema di ricotta e passare le estremità nella granella di pistacchi.

TRONCHETTO DI NATALE

Una vera sfida! Questo Natale, invece di comprare il tronchetto in pasticceria provate a preparare quello di Luigi Biasetto, uno dei migliori pasticceri d'Italia!

***Per 6-8 persone*: 125 g di farina • 100 g di zucchero • 65 g di fecola • 50 g di farina di mandorle • 40 g di burro • 25 g di cacao • 4 uova**
***Per la mousse*: 400 g di panna fresca • 290 g di cioccolato al latte • 200 ml d'acqua • 200 g di zucchero • 4 tuorli**
***Per guarnire*: decorazioni natalizie di cioccolato • zucchero a velo**
Mescolare il cacao con la fecola e le 2 farine. Separare gli albumi dai tuorli e montare gli albumi a neve, aggiungere lo zucchero, quindi unire il burro fuso, i tuorli e le farine, mescolando molto delicatamente. Stendere l'impasto su una teglia da forno e cuocere il pan di Spagna a 180° per 10-15 minuti. Per la mousse, mescolare l'acqua con lo zucchero e i tuorli e cuocere questa crema per 2 minuti nel microonde, alla massima potenza. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o in un pentolino a fuoco dolcissimo, unire il cioccolato fuso al latte e alla crema di uova. Una volta che il composto si è raffreddato, montare la panna, incorporarla alla crema al cioccolato, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, e far riposare in frigorifero. Farcire il pan di Spagna con parte della mousse raffreddata, arrotolarlo per formare il tronchetto e ricoprirlo con la mousse rimasta. Completare con le decorazioni di cioccolato e lo zucchero a velo.

Struffoli p. 344

Stella di Natale p. 335

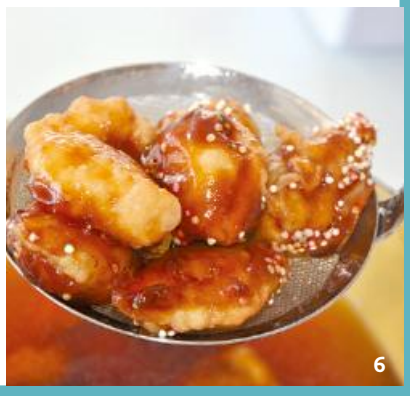
RICETTE
STEP
BY STEP

FRUTTA FRITTA CARAMELLATA DI TAO

Una cena cinese non è completa senza una bella porzione di frutta fritta o di frutta caramellata. Prepararla non è per niente difficile, come mi ha insegnato Tao, la cui famiglia gestisce uno dei ristoranti cinesi più conosciuti di Milano, il primo nato in città ormai parecchie decine di anni fa. Il segreto per rendere davvero croccante la frutta caramellata è quello di tuffarla nell'acqua fredda.

***Per 8 persone*: 2 banane • 2 mele**
***Per friggere*: 500 g di farina • 1 bustina di lievito per dolci • 1 uovo • olio di semi • zucchero**
***Per caramellare*: ½ kg di zucchero • 3 cucchiai di olio di semi**
***Per guarnire*: confettini colorati**

Tagliare le banane e le mele a pezzi grossi per la frutta fritta e più piccoli per quella caramellata. Preparare la pastella: aggiungere il lievito alla farina, unire le uova e tanta acqua quanto basta per formare una pastella abbastanza densa. Mescolare bene con la frusta in modo che non si formino grumi. Se necessario usare il frullatore a immersione per eliminarli. Scaldare l'olio e immergere la frutta a pezzi grandi nella pastella (1), quindi friggerla (2) e completare cospargendola con lo zucchero (3). La frutta fritta così sarebbe anche già buona da mangiare, ma per caramellarla sciogliere lo zucchero nel wok con qualche cucchiaio d'olio. Una volta che si è formato il caramello, versarci i pezzi piccoli di frutta fritti (4), rigirarli bene e quando sono ben caramellati prelevarli dalla padella (5) e immergerli per pochi secondi in una ciotola di acqua fredda per indurirli. Quindi scolarli con una schiumarola (6) e decorarli con dei confettini colorati prima di servirli.



RINGRAZIAMENTI

Il primo grazie di questo libro va a tutto il gruppo di lavoro dei Menù di Benedetta. *Tantissime persone tutte meravigliose, professionali, simpatiche e disponibili. Insieme abbiamo lavorato tanto ma ci siamo fatti anche tante fantastiche mangiate. Tra loro però non posso non citare* Lorenzo Boni, *chef di produzione, e* Miguel Casas, *aiuto chef: due amici che mi hanno insegnato un sacco di cose e che hanno condiviso con me un bel po' di ore in cucina. Molte di queste ricette sono merito loro. Grazie di cuore alla mia adorata famiglia, a mio marito* Fabio *che mi ha sostenuto in un anno davvero impegnativo e difficile, a* Eleonora *che ha prestato le sue manine operose per tante foto di questo libro, a* Matilde, *assaggiatrice ufficiale, e a* Diego, *disturbatore ufficiale! Come sempre un grazie e un bacio alle mie amiche cuoche… Rosa Prinzivalli e Francesca La Torre. A Marina Mercuriali, con cui durante l'estate mi sono messaggiata con più frequenza che con mio marito, a Rossella Biancardi, la mia carissima editor. Grazie a Gloria La Torre, a cui va il merito delle bellissime tavole che sono state allestite nel libro e in trasmissione e a Massimo Sandrini, l'artista dei fiori che ha creato tutte le decorazioni. Grazie all'insostituibile Marco Miana, grazie alla Ariston che in tempi record mi ha fornito dei meravigliosi fornelli nella mia casa in campagna e mi ha permesso di concludere le ricette. Infine, sarà infantile, ma… fatemi ringraziare la mia vecchia adorata cucina di Milano che quest'anno è andata in pensione. Grazie al forno giallo tutto sgangherato, al tavolo rigato e martoriato dai coltelli e dai taglieri, grazie al lavandino un po' sgocciolante e ai fornelli che, dopo tre anni di trasmissione, si spegnevano sempre. Insomma, grazie a tutti quegli oggetti attraverso i quali è nata la mia passione.*

Benedetta

INDICI

INDICE DEGLI INGREDIENTI E DELLE PREPARAZIONI

ACCIUGHE
Bagna cauda, 256
Peperoncini ripieni, 267
Tegame di acciughe, 75

ACETO BALSAMICO
Anatra alle amarene, 185
Hamburger di melanzane, 194
Insalata con fritti, 203
Insalata di roastbeef, 87
Insalatina di castagne, 64
Kartoffelpuffer, 192
Millefoglie di patate e pomodori, 300
Plum cake di fagiolini, 142
Torrette di fragole, 103

AGNELLO
Costolette di agnello alle nocciole, 65
Tajine di agnello, 313

AGRETTI
Spaghetti agli agretti o barba del frate, 289

ALBICOCCHE SECCHE
Insalata di lenticchie speziata, 264
Mattonella glassata, 339
Muesli casalingo, 110
Plum cake ricco, 97
Torta di banane e mandorle, 94

ALICI
Alici fritte, 29
Frittata di alici, 28

AMARENE
Anatra alle amarene, 185
Crostata di amarene e ricotta, 102
Torta Romantica, 210

AMARETTI
Conchiglioni del barone, 53
Fonduta di cioccolato con spiedini e tramezzini golosi, 114
Torta al limone con amaretti e tè, 212
Torta romantica, 210

ANACARDI
Pollo tandoori, 305

ANANAS
Dadini di ananas e bacon, 29

ANATRA
Anatra ai mandarini cinesi, 313
Anatra alle amarene, 185
Papero alla melagrana, 312
Petto d'anatra terra e mare, 324

ANETO
Kartoffelpuffer, 192
Mousse di trota affumicata, 29
Sformato di salmone, 251
Terrina di pesci affumicati, 257
Vol-au-vent, 135

ARAGOSTA
Vellutata di ceci e aragosta, 286

ARANCE
Carré di maiale all'arancia con speck e frutta secca, 304
Crostata con arancia e cioccolato, 338
Cubotti agli agrumi, 209
Gelatine di frutta, 238
Insalata di arance, finocchio e bollito, 62
Persico con panure di erbe aromatiche e arancia, 70
Schiacciata fiorentina, 104
Sfogliate di indivia belga, sogliola e arancia, 91
Sgombri all'arancia, 74
Torta con arance caramellate, 223
Vassilopita: torta greca all'arancia, 97

ARROSTI FREDDI
Cima alla genovese, 261

ASPARAGI
Carbonara monferrina, 148
Cocotte di asparagi e uova, 18
Fritto di asparagi e burrata, 246
Padellata di lattuga al cipollotto, 201
Quiche di asparagi, 206
Terrina di fave e asparagi, 246

ASTICE
Astice alla catalana, 28

BACCALÀ
Baccalà in gratin con broccoli piccanti, 76

BACON
Club sandwich, 127
Dadini di ananas e bacon, 29
Un signor Cheeseburger, 81

BANANE
Banana bread, 92
Banana cupcake, 224
Banane caramellate, 109
Frutta fritta caramellata di Tao, 355
Risotto alla banana, 39
Strudel banane e cioccolato, 93
Toast di Elvis, 114
Torta di banane e mandorle, 94

BARBABIETOLE
Farfalle fucsia di Ugo Tognazzi, 280

BAROLO
Brasato al Barolo, 312

BASILICO
Panini al basilico, 120

BESCIAMELLA
Gnocchi alla parigina, 277
Gnocchi alla romana ai funghi, 300
Gratin di cavolfiore e salmone 70
Gratin di merluzzo, 82
Lasagne ai broccoli, 151
Lasagne ai carciofi, 154
Lasagne di crêpes, 281
Quiche con crema di cavolfiori e broccoli, 17
Rotolini aromatici, 170
Sformato di zucchine con caprino, 135
Soufflè al formaggio, 248
Vol-au-vent, 135
Zuccotto di ziti, 276

BIETE
Cupolette di zucca e bieta, 200

BIGNÈ
Bignè al grana, 247
Bignè alla crema di prosciutto, 139
Profitterol con scorciatoia 238
Spumante di mela con bignè, 26

BISCOTTI
Bastoncini con gocce di cioccolato, 236
Biscotti abbracciati, 230
Biscotti Del Selletto, 233
Biscotti di Ambra con infuso allo zenzero, 107
Biscotti di Natale con cristalli colorati, 352
Biscottini al cocco con salsa al cioccolato, 111
Biscottini cinesi della fortuna, 348
Biscottini di frolla all'olio, 104
Brownie, 99
Cheesecake a freddo, 96
Cheesecake ai marron glacé, 344
Chocolate biscuit cake, 228
Doughnut, 351
Key lime pie, 338
Kipferl: biscotti alla vaniglia, 114

BISCOTTI SALATI
Biscotti farciti al formaggio 17

BOTTARGA
Spaghetti alle due bottarghe, 285

BRACIOLE
Orecchiette con braciole 146

BRANZINO
Branzino arrotolato con salsa di peperone, 320
Cappon magro, 318

BRESAOLA
Involtini di bresaola un po' speciali, 25

BROCCOLI
Baccalà in gratin con broccoli piccanti, 76
Cappon magro, 318
Lasagne ai broccoli, 151
Quiche con crema di cavolfiori e broccoli, 17
Strascinati con broccoletti e fonduta, 166
Zuccotto di ziti, 276

BURRATA
Nidi di spaghetti al gratin, 146
Fritto di asparagi e burrata 246

BURRO DI ARACHIDI
Muffin al cioccolato e burro di arachidi, 235

CAFFÈ
Banana bread, 92;
Bicchierini di cioccolato bianco con caffè alla nocciola, 115
Panettoncini farciti, 111
Tiramisù croccante, 112

CALAMARETTI
Insalata con fritti, 203

CALAMARI
Calamari Boni, 192
Calamari e gamberi sale e pepe, 74
Calamari e piselli, 71
Couscous di pesce, 293
Trofie con fagiolini e calamari, 47

CANNELLA
Anatra alle amarene, 185
Baklava, 341
Banana bread, 92
Biscotti di Ambra con infuso allo zenzero, 107
Cestino croccante di pere e cioccolato, 43
Cheesecake, 340
Cioccolata calda aromatizzata, 113
Cotechino in crosta con salsa di mele, 311
Cubotti agli agrumi, 209
Fagottini dolci di ricotta, 228
Mini cassatine, 230
Muesli casalingo, 110
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferano, 314
Spumante di mela con bignè, 26
Tajine di agnello, 213
Toast di Elvis, 114
Torta de Santiago, 92
Torta di riso, 221

CANNONAU
Involtini di maiale al Cannonau, 58

CAPESANTE
Capesante con crema di zucca, 294
Risotto curry e capesante, 291

CAPPELLETTI
Cappelletti in brodo, 282

CAPPELLO DEL PRETE
Brasato al Barolo, 312

CAPPERI
Astice alla catalana, 28
Cappon magro, 318
Hamburger di tonno, 187
Mousse di trota affumicata, 29
Nidi di spaghetti al gratin, 146
Panini al contrario, 13
Peperoncini ripieni, 267
Pitta chicculiata, 133
Pollo alle olive, 58
Rotolini di trota salmonata, 253
Spaghetti pomodorini e feta, 38
Spaghetti al pesto di agrumi, 286
Spaghetti al pesto di tonno, 46
Terrina di carne, 179
Tonno tonnato, 73

CAPRINO
Biscotti farciti al formaggio, 17
Gratin di finocchio e caprino, 87
Porcospino, 22
Ricottine al forno, 121
Risotto alla trevigiana, 54
Sformato di zucchine con caprino, 135
Torrette di fragole, 103

CARBONARA
Carbonara di mare, 46
Carbonara monferrina, 148

CARCIOFI
Frittata di gambi di carciofo, 33
Lasagne ai carciofi, 154
Minestra di riso integrale e sogliole, 150
Pasticcio di patate e carciofi, 203
Tagliatelle ai carciofi croccanti, 283
Tatin di carciofi, 252
Torta salata cremosa di carciofi, 131

CARNE IN SCATOLA
Sushi di carne, 197

CARDAMOMO
Pollo tandoori 305

CAROTE
Astice alla catalana, 28
Brasato al Barolo, 312
Cappon magro, 318
Farifrittata con verdure, 136
Frittelle dell'orto, 138
Gratin di carote e catalogna, 204
Insalata leggera di verdure e pollo, 19
Pinzimonio con tris di salse, 78
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferano, 314
Porcospino, 22
Torta salata integrale, 251
Vellutata di carote con occhi, 297
Verdure con fonduta di taleggio, 138

CARPACCIO
Carpaccio dell'Harry's Bar, 61
Polpo imbottigliato, 271

CASTAGNE
Frittelle di castagne, 233
Insalatina di castagne, 264
Tacchino del Ringraziamento, 308

CATALOGNA
Gratin di carote e catalogna, 204

CAVOLFIORE
Gratin di cavolfiore e salmone, 70
Quiche con crema di cavolfiori e broccoli, 17
Tartare di tonno con salsa al cavolfiore, 190
Timballini siciliani, 278
Verdure gratinate con seitan, 202

CECI
Hummus, 20
Vellutata di ceci e aragosta, 286

CERNIA
Tagliatelle al nero di seppia e sugo di cernia, 279

CHEESECAKE
Cheesecake a freddo, 96
Cheesecake ai marron glacé, 344
Cheesecake al pesto, 122
Torta gelato alla frutta, 209

CETRIOLI
Panini al contrario, 13

CETRIOLINI SOTT'ACETO
Panini di Marisa, 84

CHIODI DI GAROFANO
Brasato al barolo, 312
Lepre in salmì, 315
Paté alla melagrana, 260

CICERCHIE
Cicerchie con salsicce, 67

CILIEGIE
Filetto di manzo alle ciliegie, 83

CILIEGIE CANDITE
Mattonella glassata, 339

CIME DI RAPA
Penne alle cime di rapa e pancetta affumicata, 53

CIOCCOLATA
Cioccolatacaldaaromatizzata, 113

CIOCCOLATO
Bastoncini con gocce di cioccolato, 236
Biancaneve di cioccolato bianco, 216
Bicchierini di cioccolato bianco con caffè alla nocciola, 115
Biscottini al cocco con salsa al cioccolato, 111
Brownie, 99
Budino viennese, 239
Cannoli siciliani, 352
Caprese di cioccolato bianco, 214
Cestino croccante di pere e cioccolato, 343
Cheesecake a freddo, 96

Chocolate biscuit cake, 228
Ciambella integrale di pere, 102
Coppa caldo e freddo, 241
Crema di cioccolato con carpaccio di lamponi, 342
Crema Gianduia, 113
Crostata con arancia e cioccolato, 338
Cupcake, 242
Fonduta di cioccolato con spiedini e tramezzini golosi, 114
Mousse di Pinella, 341
Muffin al cioccolato e burro di arachidi, 235
Quadrotti al cioccolato, 94
Strudel banane e cioccolato, 93
Torta al cioccolato al microonde, 98
Torta cioccolato e peperoncino, 217
Torta con il ripieno al fondente, 217
Torta di cioccolato e couscous, 222
Triangoli al cioccolato, 107
Tronchetto di Natale, 353
Zuppa inglese, 213

CIPOLLE
Cipolle caramellate, 265
Crab cake, 32
Fegato alla veneziana, 189
Gulash triestino, 186
Onion ring e salvia fritta, 26
Tortilla di patate, 86

CIPOLLOTTI
Le pucce, 133
Padellata di lattuga al cipollotto, 201
Pasticcio di patate e carciofi, 203
Purè di fagiolini e mandorle, 325
Vignarola, 204

CIPOLLOTTI DI TROPEA
Vermicelli al cipollotto di Tropea, 280

CODA DI ROSPO
Bocconcini di coda di rospo foderati di prosciutto, 78
Coda di rospo al limone e pomodorini secchi, 193

CONCHIGLIE E CONCHIGLIONI
Conchiglie ai formaggi e granella di nocciole, 56
Conchiglie alle patate, 150
Conchiglioni del barone, 53

CONIGLIO
Fricassea di coniglio, 191
Lombo di coniglio al forno, 184
Paté di fegato di coniglio, 268

CORIANDOLO
Baba ghanoush e hummus, 20
Ceviche di Miguel, 319
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferano, 314
Pollo tandoori, 305
Ravioli cinesi di Maria, 272

COTECHINO
Cotechino in crosta con salsa di mele, 311

COUSCOUS
Couscous di pesce, 293
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferano, 314
Riso semola e pomodori di Oldani, 283
Torta di cioccolato e couscous, 222

COZZE
Couscous di pesce, 293
Cozze al gratin, 140
Spaghetti allo scoglio in crosta, 285

CRAUTI
Involtini di würstel con crauti, 191

CRESCENZA
Bicchierini formaggio e fragole, 106
Pinzimonio con tris di salse, 78
Riccioli d'oro, 50
Tortino con fagiolini, 32

CRESTE DI GALLO
Risotto ai gamberi e creste di gallo, 296

CROCCHETTE
Crocchette di patate e mozzarella, 13
Crocchette genovesi, 124
Croquetas di merluzzo, 132

CROSTATE
Crostata con arancia e cioccolato, 338
Crostata con gelato allo yogurt e frutti di bosco, 98
Crostata di amarene e ricotta, 102

CROSTINI
Crostini mozzarella e pomodoro, 253
Crostini radicchio e scamorza, 140

CUMINO
Baba ghanoush e hummus, 20
Chili con carne di Litz, 186
Insalata di lenticchie speziata, 264
Pollo tandoori, 305
Sfogliette di spinaci e zucca, 23
Tajine di agnello, 313

CURCUMA
Bocconcini di merluzzo con maionese leggerissima, 76
Pollo tandoori, 305

CURRY
Insalata di lenticchie speziata, 264
Mezzemaniche all'orientale, 161
Panini di Marisa, 84
Pollo tandoori, 305
Risotto curry e capesante, 291
Sfogliata di spinaci, 128
Strudel di carne speziato, 318

DRAGONCELLO
Panini di Marisa, 84
Vellutata di ceci e aragosta, 286

ERBA CIPOLLINA
Astice alla catalana, 28
Bocconcini di coda di rospo foderati di prosciutto, 78
Canederli, 152
Chips polenta e funghi, 12
Filone di pane alle erbe e feta, 126

Fiori di zucca ripieni di pesce, 254
Pinzimonio con tris di salse, 78
Porcospino, 22
Ricottine al forno, 121
Terrine di pesci affumicati, 257
Vellutata al groviera, 51
Verdure gratinate con seitan, 202

FAGIOLI
Chili con carne di Litz, 186
Feijoada, 187
Pisarei e faso, 289
Polpette di fagioli, 201
Salsiccia e fagioli, 60

FAGIOLINI
Cappon magro, 318
Plum cake di fagiolini, 142
Purè di fagiolini e mandorle, 325
Sambal di fagiolini, 266
Tortino con fagiolini, 32
Trofie con fagiolini e calamari, 47

FARFALLE
Farfalle alla crema di scampi, 47
Farfalle alla zucca con pinoli e prosciutto, 148
Farfalle allo yogurt, 52
Farfalle fucsia di Ugo Tognazzi, 280

FARINA DI COCCO
Cubotti al cocco, 96
Quindim, 339

FARINA DI MANDORLE
Ossa da morto, 112

FARINA DI RISO
Gnocchetti di riso gratinati, 278

FARINATA
Farifrittata con verdure, 136

FARRO
Farro ai due pomodori, 38
Minestra di riso integrale e sogliole, 150

FAVE
Marò ligure, 23
Polpette e salame, 264
Terrina di fave e asparagi, 246
Vignarola, 204

FEGATINI
Paté di fegato di coniglio, 268

FEGATO
Fegato alla veneziana, 189
Paté alla melagrana, 260
Paté di fegato di coniglio, 268

FETA
Filone di pane alle erbe e feta, 126
Spaghetti pomodorini e feta, 38

FICHI
Pizza gorgonzola e fichi, 23

FICHI SECCHI
Plum cake ricco, 97

FINOCCHI
Gratin di finocchio e caprino, 87
Insalata di arance, finocchio e bollito, 62
Orata in crosta, 323
Porcospino, 22
Verdure gratinate con seitan, 202

FIOCCHI D'AVENA
Muesli casalingo, 110

FIORI DI ZUCCA
Fiori di zucca ripieni di pesce, 254

FOCACCE
Le pucce, 133
Muffin di focaccia, 14
Pitta chicculiata, 133

FORMAGGIO
Bicchierini formaggio e fragole, 106
Biscotti farciti al formaggio, 17
Casatiello, 262
Cestini di verdure, 260
Conchiglie ai formaggi e granella di nocciole, 56
Mac'n'cheese, 151
Padellata di zucchine e formaggio, 202
Pasticcio di gnocchi al forno, 169
Penne alle erbe fini, 54
Pere ripiene, 250
Pizzoccheri valtellinesi, 287
Polenta ai due sughi, 178
Polpette di formaggio, 128
Porcospino, 22
Soufflè al formaggio, 248

FRAGOLE
Aspic di frutti di bosco, 220
Bicchierini formaggio e fragole, 106
Cheesecake, 340
Millefoglie fragole e meringhe, 334
Torrette di fragole, 103

FRIGGITELLI
Spiedini di pollo e friggitelli, 62

FRITTATE
Frittata di alici, 28
Frittata di gambi di carciofo, 33
Frittata di Sophia, 174

FRITTELLE
Frittelle alla soia e zucchine, 121
Frittelle dell'orto, 138
Frittelle di spinaci e stracchino, 265
Pilot di patate, 127

FRUTTI DI BOSCO
Aspic di frutti di bosco, 220
Ciambellone ai frutti di bosco e mascarpone, 93

FUNGHI
Cappuccino ai funghi, 298
Chips polenta e funghi, 12
Filetto di manzo in crosta, 304
Gnocchi alla romana ai funghi, 300
Involtini di bresaola un po' speciali, 25
Orto gratinato, 328
Pasta con salsiccia e funghi, 160
Petto d'anatra terra e mare, 324
Polenta ai due sughi, 178
Reginette di Vittorio Emanuele II, 294

Tiella di maiale, 181
Toast di funghi, 200
Tournedos con crumble di funghi, 185

FUSILLI
Fusilli al tonno e taralli, 162
Pasta fredda alle melanzane, 160
Ragù di soia e verdure, 41

GAMBERI
Barrette con gamberi, 29
Calamari e gamberi sale e pepe, 74
Cocktail di gamberi rimodernato, 131
Couscous di pesce, 293
Mazzancolle in crosta, 37
Mezzemaniche all'orientale, 161
Risotto ai gamberi e creste di gallo, 296
Tempura, 320

GELATINA (FOGLI)
Aspic di frutti di bosco, 220
Cheesecake a freddo, 96
Cheesecake al pesto, 122
Crema di cioccolato con carpaccio di lamponi, 342
Crostini mozzarella e pomodoro, 253
Gelatine di frutta, 238
Latte in piedi alla liquirizia, 110
Mousse ai tre agrumi, 234
Paté alla melagrana, 260
Paté di fegato di coniglio, 268
Sushi di carne, 197
Terrina di carne, 179
Terrina di pesci affumicati, 257

GERMOGLI DI SOIA
Burritos, 206
Rotolini di trota salmonata, 253

GINEPRO
Bomba di riso con ragù di quaglia, 284
Brasato al Barolo, 312
Carré di maiale all'arancia con speck e frutta secca, 304

GLASSA DI ACETO BALSAMICO
Astice alla catalana, 28
Tonno scottato in crosta di sesamo, 74

GNOCCHI
Gnocchi al ragù bianco, 276
Gnocchi alla parigina, 277
Gnocchi alla romana ai funghi, 300
Gnocchi di pane, 167
Pasticcio di gnocchi al forno, 169
Rotolo di gnocchi, 290

GORGONZOLA
Insalatina lombarda, 34
Lasagne con crema di gorgonzola, 155
Pizza gorgonzola e fichi, 23
Spaghetti agli agretti o barba del frate, 289

GRANA
Bignè al grana, 247
Chiocciole al grana, 134
Gratin di carote e catalogna, 204
Gratin di cavolfiore e salmone, 70
Gratin di finocchio e caprino, 87
Gratin di merluzzo, 82
Pomodorini gratinati, 84
Spinaci gratinati, 87
Verdure gratinate con seitan, 202

GRATIN
Baccalà in gratin con broccoli piccanti, 76
Cozze al gratin, 140
Gnocchetti di riso gratinati, 278
Gratin di carote e catalogna, 204,
Gratin di cavolfiore e salmone, 70
Gratin di finocchio e caprino, 87
Gratin di merluzzo, 82
Nidi di spaghetti al gratin, 146
Orto gratinato, 328
Pomodorini gratinati, 84
Spaghetti gratinati in pagnotta, 290
Spinaci gratinati, 87
Verdure gratinate con seitan, 202

GROVIERA
Gâteau di patate, 88
Vellutata al groviera, 51

INDIVIA BELGA
Sfogliate di indivia belga, sogliola e arancia, 91

INSALATE
Insalata con fritti, 203
Insalata di arance, finocchio e bollito, 62
Insalata di lenticchie speziata, 264
Insalata di roastbeef, 87
Insalata leggera di verdure e pollo, 196
Insalata russa di piselli, 34
Insalatina di castagne, 264
Insalatina lombarda, 34

INVOLTINI
Involtini bolliti di tacchino con salsa verde, 65
Involtini di maiale al Cannonau, 58
Involtini di würstel con crauti, 191

KETCHUP
Cocktail di gamberi rimodernato, 131
Un signor Cheeseburger, 81

LAMPONI
Biancaneve di cioccolato bianco, 216
Crema di cioccolato con carpaccio di lamponi, 342
Cuore di San Valentino, 331
Fonduta di cioccolato con spiedini e tramezzini golosi, 114
Rotolini di trota salmonata, 253
Stella di Natale, 335
Torta gelato alla frutta, 209

LARDO
Bocconcini al marron glacé, 29
Lepre in salmì, 315
Pollo medioevale, 83
Tigelle modenesi, 195

LASAGNE
Lasagne ai broccoli, 151
Lasagne ai carciofi, 154
Lasagne con crema di gorgonzola, 155
Lasagne di crêpes, 281
Lasagne fumée, 164
Lasagne vegetariane, 167
Rotolini aromatici, 170

LATTE
Bagna cauda, 256
Biscotti al cocco con salsa al cioccolato, 111
Canederli, 152
Cioccolata calda aromatizzata, 113
Coxinha, 303
Crema di cioccolato con carpaccio di lamponi, 342
Crema Gianduia, 113
Croquetas di merluzzo, 132
Cuscinetti golosi, 317
Doughnut, 351
Empanadas, 189
Gatti di Santa Lucia, 235
Gnocchi alla parigina, 277
Gnocchi alla romana ai funghi, 300
Gratin di finocchio e caprino, 87
Gratin di merluzzo, 82
Hamburger di tonno, 187
Krapfen, 343
Latte fritto, 234
Latte in piedi alla liquirizia, 110
Mac'n'cheese, 151
Mezzemaniche all'orientale, 161
Millefoglie fragole e meringhe, 334
Mousse di Pinella, 341
Muffin al cioccolato e burro di arachidi, 235
Pancake con frutta, 106
Plum cake di fagiolini, 142
Sformato di salmone, 251
Soufflè al formaggio, 248
Strascinati con broccoletti e fonduta, 166
Tigelle modenesi, 195
Toast di Elvis, 114
Torta della nonna, 213
Torta di cioccolato e couscous, 222
Torta di riso, 221
Torta di rose, 347
Torta diplomatica, 334
Torta gelato alla frutta, 209
Triangoli al cioccolato, 107
Yorkshire pudding, 308
Zuppa inglese, 213

LATTE CONDENSATO
Key lime pie, 338
Ossa da morto, 112
Quindim, 339

LATTE DI MANDORLE
Pollo medioevale, 83

LATTE DI SOIA
Bocconcini di merluzzo con maionese leggerissima, 76

LATTUGA
Club sandwich, 127
Cocktail di gamberi rimodernato, 131
Padellata di lattuga al cipollotto, 201
Un signor Cheeseburger, 81

LENTICCHIE
Frittelle di lenticchie, 205
Insalata di lenticchie speziata, 264
Lenticchie con polpettine, 152
Minestra di Ugo, 52

LEPRE
Lepre in salmì, 315

LIMONE
Cubotti agli agrumi, 209
Spezzatino al limone caramellato, 86
Tagliolini al limone, 52

LIQUIRIZIA
Latte in piedi alla liquirizia, 110

LUMACHE
Lumache alla bourguignonne, 325

MAGGIORANA
Gratin di cavolfiore e salmone, 70
Gulash triestino, 186
Linguine al pesto alternativo, 41
Millefoglie di patate, 124
Padellata di zucchine e formaggio, 202
Pennette con crema di piselli e stracchino, 50
Pici alle erbe, 49
Polpettone alle erbe, 200
Porcospino, 22
Quiche di zucchine e pecorino, 13
Rotolo di gnocchi, 29
Terrina di pesci affumicati, 257
Torta salata cremosa di carciofi, 131

MAIALE
Bis di filetti, 82
Carré di maiale all'arancia con speck e frutta secca, 304
Chili con carne di Litz, 186
Feijoada, 187
Involtini di maiale al Cannonau, 58
Polpettone alle erbe, 200
Ruota di carne, 194
Tiella di maiale, 181

MAIONESE
Carpaccio dell'Harry's Bar, 61
Club sandwich, 127
Crabcake, 32
Insalata russa di piselli, 34
Panini di Marisa, 84
Terrina di carne, 179
Tonno tonnato, 73
Un signor Cheeseburger, 81

MAIZENA
Cupcake, 242
Millefoglie fragole e meringhe, 334
Riso semola e pompelmo di Oldani, 283

MALLOREDDUS
Malloreddus alla campidanese, 43

MANDARINI CINESI
Anatra ai mandarini cinesi, 313

MANDORLE
Caprese di cioccolato bianco, 214
Cubotti agli agrumi, 209
Kipferl: biscotti alla vaniglia 114
Muesli casalingo, 110
Purè di fagiolini e mandorle, 325

Sbrisolona, 100
Torta de Santiago, 92
Torta di banane e mandorle 94

MANITOBA
Krapfen, 343
Panini di patate e pomodorini secchi, 267

MANZO
Chili con carne di Litz, 186
Empanadas, 189
Filetto di manzo alle ciliegie 83
Filetto di manzo in crosta, 304
Filetto in salsa di vino, 180
Gulash triestino, 186
Insalata di arance, finocchio e bollito, 62
Insalata di roastbeef, 87
Manzo alla Stroganoff, 59
Picanha, 66
Polpettone, 180
Roastbeef alla soia, 82
Strudel di carne speziato, 318
Sunday Roast, 307
Toast di funghi, 200
Tournedos con crumble di funghi, 185
Un signor Cheeseburger, 81

MARMELLATA DI ALBICOCCHE
Krapfen, 343

MARMELLATA DI AMARENE
Crostata di amarene e ricotta, 102

MARMELLATA DI ARANCE
Torta con arance caramellate, 223

MARMELLATA DI FRAGOLE
Cheesecake, 340
Victoria Sponge, 214

MARMELLATA DI RIBES
Zuccotto di ribes 221

MARRON GLACÉ
Bocconcini al marron glacé, 29
Cheesecake ai marron glacé, 344
Panettone imbottito, 223

MARSHMALLOW
Dolcetti di riso soffiato, 100

MASCARPONE
Ciambellone ai frutti di bosco e mascarpone, 93
Panettoncini farciti, 111
Panettone imbottito, 223
Tiramisù croccante, 112
Torta salata cremosa di carciofi, 131
Zuccotto di ribes, 221

MELAGRANA
Papero alla melagrana, 312
Paté alla melagrana, 260

MELANZANE
Baba ghanoush, 20
Caponata di peperoni e melanzane, 326
Doppietta di melanzane, 196
Hamburger di melanzane, 194
Lasagne vegetariane, 167
Pasta fredda alle melanzane, 160
Ratatouille, 205

MELE
Cotechino in crosta con salsa di mele, 311
Frutta fritta caramellata di Tao, 355
Mele stregate caramellate, 231

MENTA
Crostata con gelato allo yogurt e frutti di bosco, 98
Farro ai due pomodori, 38
Fusilli al tonno e taralli, 162
Insalata di lenticchie speziata, 264
Latte in piedi alla liquirizia, 110
Lumache alla bourguignonne, 325
Orecchiette con pesto di pistacchi e zucchine chips, 298
Polpettone alle erbe, 200
Polpette di formaggio, 128
Spaghetti al pesto di agrumi, 286
Tartare di tonno con salsa al cavolfiore, 190
Vellutata di piselli e menta, 40

MERLUZZO
Bocconcini di merluzzo con maionese leggerissima, 76
Croquetas di merluzzo, 132
Gratin di merluzzo, 82
Risotto ai porri e merluzzo croccante, 159

MEZZEMANICHE
Carbonara di mare, 46
Mezzemaniche all'orientale, 161
Mezzemaniche squacquerone e crudo, 43
Pasta con salsiccia e funghi, 160

MIELE
Ali di pollo glassate, 59
Anatra alle amarene, 185
Arrosticini di pollo al miele, 77
Bagel blu, 247
Baklava, 341
Cheesecake, 340
Crabcake, 32
Cubotto agli agrumi, 209
Cupcake, 242
Fagottini dolci di ricotta, 228
Filetto in salsa di vino, 180
Insalata leggera di verdure e pollo, 196
Kartoffelpuffer, 192
Key lime pie, 338
Le pucce, 133
Madeleine, 109
Mele stregate caramellate, 231
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferano, 314
Pollo con zenzero e riso basmati, 64
Pollo tandoori, 305
Ricottine al forno, 121
Struffoli, 344
Tajine di agnello, 313
Torta salata integrale, 251

MINESTRE
Minestra di riso integrale e sogliole, 150
Minestra di Ugo, 52
Minestrina di sogliola, 162

MIRTILLI
Crostata con gelato allo yogurt e frutti di bosco, 98

MISTICANZA
Insalatina lombarda, 34
Hamburger di tonno, 187
Tonno scottato in crosta di sesamo, 74

MORTADELLA
Calamari Boni, 192

MOSCARDINI
Moscardini con pomodorini secchi, 326

MOSTARDA DI PERA
Tortelli di zucca, 295

MOUSSE
Mousse di trota affumicata, 29
Mousse ai tre agrumi, 234
Mousse di Pinella, 341

MOZZARELLA
Crocchette di patate e mozzarella, 13
Crocchette genovesi, 124
Crostini mozzarella e pomodoro, 253
Frittata di Sophia, 174
Lasagne vegetariane, 167
Muffin di focaccia, 14
Panini al contrario, 13
Passatelli in brodo, 173
Pizza con il cornicione, 27
Polpettone, 180
Rotolini aromatici, 170
Seadas, 231
Sofficiotti, 181
Soufflè al formaggio, 248
Strascinati con broccoletti e fonduta, 166
Tatin di carciofi, 252
Timballo di tagliatelle con polpettine, 171
Tramezzino ricco, 34
Vellutata di carote con occhi, 297
Vignarola, 204
Zuccotto di ziti, 276

NERO DI SEPPIA
Tagliatelle al nero di seppia e sugo di cernia, 279

NOCCIOLE
Bicchierini di cioccolato bianco con caffè alla nocciola 115
Brownie, 99
Conchiglie ai formaggi e granella di nocciole, 56
Costolette di agnello alle nocciole, 65
Panettoncini farciti, 111
Salatini alle nocciole, 136

NOCE MOSCATA
Banana bread, 92
Bignè al grana, 247
Bomba di riso con ragù di quaglia, 284
Canederli, 152
Cioccolata calda aromatizzata, 113
Crocchette genovesi, 124
Farfalle allo yogurt, 52
Gâteau di patate, 88
Lepre in salmì, 315
Mac'n'cheese, 151
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferano, 314
Purè di fagiolini e mandorle, 325
Quiche con crema di cavolfiori e broccoli, 17
Sfogliatelle alle uvette, 109
Spezzatino alla zucca, 81
Torta di piselli, 122
Tortelli di zucca, 295

NOCI
Baklava, 341
Banana bread, 92
Ciambella integrale di pere, 102
Farfalle allo yogurt, 52
Insalata di lenticchie speziata, 264
Lasagne con crema di gorgonzola, 155
Mattonella glassata, 339
Muesli casalingo, 110
Pere ripiene, 250
Plum cake di fagiolini, 142
Plum cake ricco, 97

NASELLO
Bocconcini di merluzzo con maionese leggerissima,76

OLIVE
Le mie olive ascolane, 261
Le pucce, 133
Nidi di spaghetti al gratin, 146
Pollo alle olive, 58
Torta salata francese, 129

OLIO TARTUFATO
Bomba di riso con ragù di quaglia, 284
Cocotte di asparagi e uova, 18
Involtini di bresaola un po' speciali, 25

ORATA
Cappon magro, 318
Cartoccio di orata e salmone, 324
Filetto di orata in crosta di zucchine, 71
Orata in crosta, 323

ORECCHIETTE
Orecchiette con braciole, 146
Orecchiette con pesto di pistacchi e zucchine chips, 298
Orecchiette patate e rucola, 56

ORZO
Minestra di riso integrale e sogliole, 150,
Orzotto agli spinaci, 46

PANCETTA
Capesante con crema di zucca, 294
Carbonara monferrina, 148
Mini quiche lorraine, 257
Penne alle cime di rapa e pancetta affumicata, 53
Pennette alla vodka anni '80, 40
Pisarei e faso, 289
Vignarola, 204
Zuppa di Valpelline, 295

PAN DI SPAGNA
Torta amalfitana di ricotta e pere, 337
Torta diplomatica, 334
Zuccotto di ribes, 221

PANCARRÉ
Bis di filetti, 82
Calamari Boni, 192
Club Sandwich, 127
Hamburger di Melanzane, 194

Involtini bolliti di tacchino con salsa verde, 65
Involtini di maiale al Cannonau, 58
Le mie olive ascolane, 261
Orto gratinato, 328
Padellata di zucchine e formaggio, 202
Polpette di tonno, 129
Polpettone alle erbe, 200;
Spaghetti and Meatballs, 169
Tatin di pomodori farciti, 2 49
Toast di funghi, 200
Vellutata di piselli e menta, 40

PANE
Bagel blu, 247
Canederli, 152
Cornbread, 134
Gnocchi di pane, 167

PANE DI ALTAMURA
Spaghetti gratinati in pagnotta, 290

PANE IN CASSETTA
Filone di pane alle erbe e feta, 126

PANINI
Bocconcini al marron glacé, 29
Chiocciole al grana, 134
Club sandwich, 127
Panini al basilico, 120
Panini al contrario, 13
Panini di Marisa, 84
Panini di patate e pomodorini secchi, 267
Panini patate e speck, 128
Tramezzino ricco, 34

PANNA
Coppa caldo e freddo, 241
Cuore di San Valentino, 331
Cupcake, 242
Fonduta di cioccolato con spiedini e tramezzini golosi, 114
Millefoglie fragole e meringhe, 334
Mousse ai tre agrumi, 234
Mousse di Pinella, 341
Semifreddo al torrone, 220
Stella di Natale, 335

PAPAVERO (SEMI DI)
Biscotti farciti al formaggio 17

PAPPARDELLE
Carbonara monferrina, 148

PAPRIKA
Baba ghanoush e hummus, 20
Gulash triestino, 186
Mac'n'cheese, 151
Pinzimonio con tris di salse, 78
Polpette di fagioli, 201
Pulpo gallego, 132
Tortilla di patate, 86

PASSATA DI POMODORO
Calamari Boni, 192
Coxinha, 303
Crostini mozzarella e pomodoro, 253
Farfalle alla crema di scampi, 47
Lasagne di crêpes, 281
Lasagne fumée, 164
Malloreddus alla campidanese, 43
Orecchiette con braciole, 146
Pasta con salsiccia e funghi, 160
Pasticcio di gnocchi al forno, 169
Pennette alla vodka anni '80, 40
Pesce spada che si crede un ossobuco, 321
Pisarei e faso, 289
Pizza a chiocciola, 126
Pizza con il cornicione, 27
Pollo tandoori, 305
Risotto rosso con quenelle di ricotta, 159
Salsiccia e fagioli, 60
Sofficiotti, 181
Spaghetti allo scoglio in crosta, 285
Spaghetti and meatballs, 169
Strozzapreti al ragù, 164
Tiella di maiale, 181
Uova e seppie in bianco e nero 250
Uova in Purgatorio, 89

PASTA BRISÉE
Mini quiche lorraine, 257
Orata in crosta, 323
Sfogliata di spinaci, 128
Torta di piselli, 122
Torta salata cremosa di carciofi, 131

PASTA DI SALAME
Pilot di patate, 127

PASTA FILLO
Baklava, 341
Fagottini dolci di ricotta, 228

PASTA FROLLA
Mini cassatine, 230
Pastiera napoletana, 208
Torta romantica, 210

PASTA PER IL PANE
Timballini siciliani, 278

PASTA PER PIZZA
Girelle alle zucchine, 14
Muffin di focaccia, 14
Pitta chicculiata, 133

PASTA SFOGLIA
Cestini di verdure, 260
Erbazzone, 123
Filetto di manzo in crosta, 304
Grissini aromatici, 33
Mazzancolle in crosta, 37
Millefoglie fragole e meringhe, 334
Sfogliatelle alle uvette, 109
Sfogliette di spinaci e zucca, 23
Stella di Natale, 335
Strudel di carne speziato, 318
Torta diplomatica, 334
Tortino con fagiolini, 32
Vol-au-vent, 135

PATATE
Conchiglie alle patate, 150
Crocchette di patate e mozzarella, 13
Crocchette genovesi, 124
Djuvec vegetariano, 328
Gâteau di patate, 88
Gnocchetti di riso gratinati, 278
Gnocchi al ragù bianco, 276
Kartoffelpuffer, 192
Millefoglie di patate, 124
Millefoglie di patate e pomodori, 300

Orecchiette patate e rucola, 56
Panini di patate e pomodorini secchi, 267
Pasticcio di patate e carciofi, 203
Patate ripiene, 205
Patate romantiche, 249
Pilot di patate, 127
Pollo e patate alla diavola, 183
Pulpo gallego, 132
Purè di patate dolci, 309
Rotolo di gnocchi, 290
Sformato di salmone, 251
Tegame di acciughe, 75
Tiella di maiale, 181
Tortilla di patate, 86

PATÉ
Baba ghanoush e hummus, 20
Marò ligure, 23
Paté alla melagrana, 260
Paté di fegato di coniglio, 268

PAVESINI
Zuppa inglese 213

PECORINO
Biscotti farciti al formaggio, 17
Casatiello, 262
Conchiglie alla patate, 150
Cozze al gratin, 140
Hamburger di melanzane, 194
Le mie olive ascolane, 261
Mac'n'cheese, 151
Malloreddus alla campidanese, 43
Orecchiette con braciole, 146
Padellata di lattuga e cipollotto, 201
Pasticcio di patate e carciofi, 203
Penne alle cime di rapa e pancetta affumicata, 53
Pere ripene, 250
Pici alle erbe, 49
Polpette di formaggio, 128
Polpette e salame, 264
Polpettone alle erbe, 200
Quiche di zucchine e pecorino, 13
Stecchi di polpettine, 120
Torta salata integrale, 251

PENNE
Penne alle cime di rapa e pancetta affumicata, 53
Penne alle erbe fini, 54
Pennette alla vodka anni '80, 40
Pennette con crema di piselli e stracchino, 50

PEPERONCINI
Peperoncini ripieni, 267

PEPERONI
Bagna cauda, 256
Branzino arrotolato con salsa di peperone, 320
Burritos, 206
Caponata di peperoni e melanzane, 326
Cappon magro, 318
Chili con carne di Litz, 186
Coxinha, 303
Djuvec vegetariano, 328
Feijoada, 187
Flan di peperoni, 266
Lasagne vegetariane, 167
Porcospino, 22
Ragù di soia e verdure, 41
Ratatouille, 205
Salsicce vestite di peperoni, 179
Tempura, 320
Verdure con fonduta di taleggio, 138
Verdure gratinate con seitan, 202

PERE
Cestino croccante di pere e cioccolato, 343
Ciambella integrale di pere, 102
Pere ripiene, 250
Torta amalfitana di ricotta e pere, 337

PESCE PERSICO
Ceviche di Miguel, 319
Persico con le verdure, 73
Persico con panure di erbe aromatiche e arancia, 70

PESCE SPADA
Pesce spada che si crede un ossobuco, 321

PESCE SPADA AFFUMICATO
Terrina di pesci affumicati, 257

PESTO
Cheesecake al pesto, 122
Crocchette genovesi, 124
Linguine al pesto alternativo, 41
Pasta fredda con vongole e pesto, 153

PICI
Pici alle erbe, 49

PINOLI
Biscotti di Ambra con infuso allo zenzero, 107
Caponata di peperoni e melanzane, 326
Cappon magro, 318
Farfalle alla zucca con pinoli e prosciutto, 148
Farro ai due pomodori, 38
Insalata di roastbeef, 87
Linguine al pesto alternativo, 41
Panini al basilico, 120
Pizza di scarola, 22
Sfogliata di spinaci, 128
Sfogliatelle alle uvette, 109
Spinaci gratinati, 87
Tatin di pomodori farciti, 24
Torta della nonna, 213
Torta di riso, 222
Tuorlo d'uovo fritto, 330

PINZIMONIO
Pinzimonio con tris di salse, 78

PISELLI
Arancine, 155
Calamari e piselli, 71
Insalata russa di piselli, 34
Pancake di piselli e salmone, 254
Pennette con crema di piselli e stracchino, 50
Torta di piselli, 122
Vellutata di piselli e menta, 40
Vermi e piselli, 64
Vignarola, 204

PISTACCHI
Baklava, 341
Bis di filetti, 82
Cannoli siciliani, 352
Orecchiette con pesto di pistacchi e zucchine chips, 298
Polpette con frutta secca, 256

Riso semola e pompelmo di Oldani, 283
Rotolo di salmone, 199
Spaghetti al pesto di agrumi, 256
Stecchi di polpettine, 120
Terrina di prosciutto e pistacchi, 19

PIZZE
Pizza a chiocciola, 126
Pizza con il cornicione, 27
Pizza di scarola, 22
Pizza gorgonzola e fichi, 23

PLUM CAKE
Plum cake di fagiolini, 142
Plum cake ricco, 97

POLENTA
Barrette con gamberi, 29
Chips polenta e funghi, 12
Polenta ai due sughi, 178
Polenta con uova di quaglia, 25

POLLO
Ali di pollo glassate, 59
Arrosticini di pollo al miele, 77
Coq au vin, 315 Coxinha, 303
Insalata leggera di verdure e pollo, 196
La coscetta di Fiore, 60
Panini di Marisa, 84
Spezzatino al limone caramellato, 86
Spiedini di pollo e friggitelli, 62
Stecchi di polpettine, 120
Terrina di carne, 179
Pollo al cocco, 66
Pollo alle olive, 58
Pollo con zenzero e riso basmati, 64
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferano, 314
Pollo e patate alla diavola, 183
Pollo medioevale, 83
Pollo tandoori, 305

POLPETTE
Lenticchie con polpettine, 152
Polpette con frutta secca, 256
Polpette di fagioli, 201
Polpette di formaggio, 128
Polpette di tonno, 129
Polpette e salame, 264
Polpettine di Miguel, 20
Polpettine in foglia di limone, 193
Spaghetti and meatballs, 169
Stecchi di polpettine, 120
Timballo di tagliatelle con polpettine, 171

POLPETTONI
Polpettone, 180
Polpettone alle erbe, 200

POLPO
Polpo imbottigliato, 271
Pulpo gallego, 132

POMODORI
Crostini mozzarella e pomodoro, 253
Djuvec vegetariano, 328
Millefoglie di patate e pomodori, 300
Pizza a chiocciola, 126
Pomodori con il riso, 157
Pomodori verdi fritti, 139
Pomodorini gratinati, 84
Ratatouille, 205
Sofficiotti, 181
Tatin di pomodori farciti, 249
Trippa al pomodoro della mamma, 147

POMODORINI SECCHI
Coda di rospo al limone e pomodorini secchi, 193
Fusilli al tonno e taralli, 162
Linguine al pesto alternativo, 41
Moscardini con pomodorini secchi, 326
Ricottine al forno, 121
Torta salata francese, 129

POMPELMO
Riso semola e pompelmo di Oldani, 283
Spaghetti tonno e agrumi, 161

POPCORN
Popcorn mille gusti, 27

PORRI
Bocconcini di merluzzo con maionese leggerissima, 76
Cartoccio di orata e salmone, 324
Cupolette di zucca e bieta, 200
Erbazzone, 123
Farifrittata con verdure, 136
Gratin di merluzzo, 82
Lasagne vegetariane, 167
Mezzemaniche all'orientale, 161
Ragù di soia e verdure, 41
Ravioli cinesi di Maria, 272
Risotto ai porri e merluzzo piccante, 159
Rotolini di porro e speck e tortellini fritti, 123
Sfogliette di spinaci e zucca, 23
Vellutata al groviera, 51

PRIMOSALE
Gnocchetti di riso gratinati 278

PROFITTEROL
Profitterol con scorciatoia, 238

PROSCIUTTO COTTO
Bignè alla crema di prosciutto, 139
Cima alla genovese, 261
Cotolette alla marescialla, 184
Farfalle alla zucca con pinoli e prosciutto, 148
Lasagne ai broccoli, 151
Millefoglie di patate, 124
Reginette di Vittorio Emanuele II, 294
Rotolo di gnocchi, 290
Terrina di prosciutto e pistacchi, 19
Vol-au-vent, 135

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO
Lasagne ai carciofi, 154

PROSCIUTTO CRUDO
Bocconcini di coda di rospo foderati di prosciutto, 78
Cappuccino ai funghi, 298
Mezzemaniche squacquerone e crudo, 43
Zuppa di Valpelline, 295

PROSCIUTTO DI PRAGA
Gnocchi di pane, 167
Tramezzino ricco, 34

PROVOLA AFFUMICATA
Cotolette alla marescialla, 184

PROVOLONE
Casatiello, 262
Cestini di verdure, 260

PRUGNE SECCHE
Carré di maiale all'arancia con speck e frutta secca, 304
Muesli casalingo, 110
Tajine di agnello, 313

PUNTARELLE
Tonno tonnato, 73

PURÈ
Purè di fagiolini e mandorle, 325
Purè di patate dolci, 309

QUAGLIE
Bomba di riso con ragù di quaglia, 284

QUICHE
Quiche con crema di cavolfiori e broccoli, 17
Quiche di zucchine e pecorino, 13
Quiche di asparagi, 206

RADICCHIO
Crostini radicchio e scamorza, 140
Insalata leggera di verdure e pollo, 196
Strudel di scamorza e radicchio, 19

RAGÙ
Arancine, 155,
Strozzapreti al ragù, 164

RAGÙ DI QUAGLIA
Bomba di riso con ragù di quaglia, 284

RAVANELLI
Cocktail di gamberi rimodernato 131

RAVIOLI
Ravioli cinesi di Maria, 272

REGINETTE
Reginette di Vittorio Emanuele II, 294

RIBES
Stella di Natale, 335
Zuccotto di ribes 221

RICOTTA
Banana bread, 92
Cannoli siciliani, 352
Crostata di amarene e ricotta, 102
Fagottini dolci di ricotta, 228
Mini cassatine, 230
Patate ripiene, 205
Pizza con il cornicione, 27
Ricottine al forno, 121
Risotto rosso con quenelle di ricotta, 159
Rotolini aromatici, 170
Torta amalfitana di ricotta e pere, 337
Torta salata integrale, 251

RISO
Bomba di riso con ragù di quaglia, 284
Djuvec vegetariano, 328
Minestra di riso integrale e sogliole, 150
Pollo con zenzero e riso basmati, 64
Pomodori con il riso, 157
Riso semola e pompelmo di Oldani, 283
Torta di riso, 221

RISO SOFFIATO
Dolcetti di riso soffiato, 100

RISOTTI
Arancine, 155
Risotto ai gamberi e creste di gallo, 296
Risotto ai porri e merluzzo croccante, 159
Risotto alla banana, 39
Risotto alla trevigiana, 54
Risotto curry e capesante, 291
Risotto di Diego, 166
Risotto nella zucca, 297
Risotto rosso con quenelle di ricotta, 159

ROBIOLA
Biscotti farciti al formaggio, 17
Cheesecake, 340
Lasagne vegetariane, 167
Mousse di trota affumicata, 29
Porcospino, 22
Rotolo di salmone, 199
Spumante di mela con bignè, 26

ROMBO
Couscous di pesce 293

ROQUEFORT
Plum cake di fagiolini, 142

RUCOLA
Insalata con fritti, 203
Insalata di roastbeef , 87
Linguine al pesto alternativo, 41
Mezzemaniche squacquerone e crudo, 43
Orecchiette patate e rucola, 56
Pasta fredda alle melanzane, 160
Pizza a chiocciola, 126
Polpo imbottigliato, 271

SALAME
Girelle alle zucchine, 14
Pilot di patate, 127
Polpette e salame, 264

SALAME PICCANTE
Casatiello, 262

SALATINI
Salatini alle nocciole, 136

SALMONE
Bastoncini di salmone, 70
Cartoccio di orata e salmone, 324
Gratin di cavolfiore e salmone, 70
Rotolo di salmone, 199

SALMONE AFFUMICATO
Kartoffelpuffer, 192
Pancake di piselli e salmone, 254
Sformato di salmone, 251
Strudel di salmone, 18
Terrina di pesci affumicati, 257
Vol-au-vent, 135

SALSA DI SOIA
Ali di pollo glassate, 59
Frittelle alla soia e zucchine, 121

Ragù di soia e verdure, 41
Ravioli cinesi di Maria, 272
Roastbeef alla soia, 82

SALSA VERDE
Cappon magro, 318
Involtini bolliti di tacchino con salsa verde, 65

SALSICCE
Cicerchie con salsicce, 67
Lenticchie con polpettine, 152
Malloreddus alla campidanese, 43
Pasta con salsiccia e funghi, 160
Risotto di Diego, 166
Salsicce vestite di peperoni, 179
Salsiccia e fagioli, 60

SALVIA
Onion ring e salvia fritta, 26

SAVOIARDI
Budino viennese, 239
Zuppa inglese, 213

SCAMORZA
Pasticcio di patate e carciofi, 203
Rotolini di porro e speck e tortellini fritti, 123
Spinaci gratinat, 87
Torta salata integrale, 251

SCAMORZA AFFUMICATA
Crostini radicchio e scamorza, 140
Gâteau di patate, 88
Lasagne fumée, 164
Millefoglie di patate, 124
Panini di patate e pomodorini secchi, 267
Panini patate e speck, 128
Pasticcio di gnocchi al forno, 169
Pizza a chiocciola, 126
Strudel di scamorza e radicchio, 19

SCAMPI
Farfalle alla crema di scampi, 47

SCAROLA
Pizza di scarola, 22

SCIROPPO DI MENTA
Latte in piedi alla liquirizia, 110

SCORZETTE D'ARANCIA CANDITE
Mattonella glassata, 339

SEDANO
Brasato al Barolo, 312
Carré di maiale all'arancia con speck e frutta secca, 104
Ceviche di Miguel, 319
Insalata leggera di verdure e pollo, 196
Lepre in salmì, 315
Passatelli in brodo, 173
Porcospino, 22
Risotto ai gamberi e creste di gallo, 296
Spaghetti alle due bottarghe, 285
Tacchino del Ringraziamento, 308

SEITAN
Verdure gratinate con seitan, 202

SEMOLINO
Gnocchi alla romana ai funghi, 300

SENAPE
Ali di pollo glassate, 59
Astice alla catalana, 28
Cocktail di gamberi rigovernato, 131
Crab cake, 32
Filetto di manzo alle ciliegie, 83
Insalatina di castagne, 264
Kartoffelpuffer, 192
Manzo alla Stroganoff, 59
Pinzimonio con tris di salse, 78
Sushi di carne, 197
Tramezzino ricco, 34
Un signor Cheeseburger, 81

SEPPIE
Uova e seppie in bianco e nero, 250

SEPPIOLINE
Seppioline una tira l'altra, 75

SESAMO
Bagel blu, 247
Bastoncini di sesamo, 70
Minestra di riso integrale e sogliole, 150
Tonno scottato in crosta di sesamo 74

SFORMATI
Flan di peperoni, 266
Sformato di salmone, 251
Sformato di zucchine con caprino, 135
Soufflè al formaggio, 248

SGOMBRO
Sgombri all'arancia, 74

SOGLIOLA
Minestra di riso integrale e sogliole, 150
Minestrina di sogliola, 162
Sfogliate di indivia belga, sogliola e arancia, 91

SONCINO
Insalata con fritti, 203

SOTTILETTE
Cocotte di asparagi e uova, 18
Involtini di würstel con crauti, 191
Rotolo di gnocchi, 290
Un signor Cheeseburger, 81

SOUFFLÈ
Ricottine al forno, 121

SPAGHETTI
Frittata di Sophia, 174
Nidi di spaghetti al gratin, 146
Spaghetti agli agretti o barba del frate, 289
Spaghetti al pesto di agrumi, 286
Spaghetti al pesto di tonno, 46
Spaghetti alle due bottarghe, 285
Spaghetti allo scoglio in crosta, 285
Spaghetti and meatballs, 169
Spaghetti con la mollica, 39
Spaghetti gratinati in pagnotta, 290
Spaghetti pomodorini e feta, 38
Spaghetti tonno e agrumi, 161

SPECK
Canederli, 152

Panini di patate e pomodorini secchi, 267
Pizza a chiocciola, 126
Rotolini di porro e speck e tortellini fritti, 123
Spätzle, 154

SPEZZATINO
Gulash triestino, 186
Spezzatino al limone caramellato, 86
Spezzatino alla zucca, 81

SPINACI
Erbazzone, 123
Frittelle di spinaci e stracchino, 265
Orzotto agli spinaci, 46
Polpette con frutta secca, 256
Sfogliata di spinaci, 128
Sfogliette di spinaci e zucca, 23
Spinaci gratinati, 87
Torta salata integrale, 251

SQUACQUERONE
Mezzemaniche squacquerone e crudo, 43

STRACCHINO
Frittelle di spinaci e stracchino, 265
Gâteau di patate, 88
Pennette con crema di piselli e stracchino, 50
Pere ripiene, 250
Pizza a chiocciola, 126

STRASCINATI
Strascinati con broccoletti e fonduta, 166

STRUDEL
Strudel di salmone, 18
Strudel di scamorza e radicchio, 19

SUGO DI POMODORO
Manzo alla Stroganoff, 59

SURIMI
Crab cake, 32

TACCHINO
Involtini bolliti di tacchino con salsa verde, 65
Tacchino del Ringraziamento, 308

TAGLIATELLE
Tagliatelle ai carciofi croccanti, 283
Tagliatelle al nero di seppia e sugo di cernia, 279
Tajarin al tartufo bianco, 273
Timballo di tagliatelle con polpettine, 171

TAGLIOLINI
Tagliolini al limone, 52

TALEGGIO
Conchiglie ai formaggi e granella di noci, 56
Strascinati con broccoletti e fonduta, 166
Verdure con fonduta di taleggio, 138

TANDOORI PASTE
Pollo tandoori, 305

TARALLI
Fusilli al tonno e taralli, 162

TARTUFO
Tajarin al tartufo bianco, 273

TATIN
Tatin di carciofi, 252
Tatin di pomodori farciti, 249

TÈ
Torta al limone con amaretti e tè 212

TERRINE
Terrina di fave e asparagi, 246
Terrina di pesci affumicati, 257
Terrina di prosciutto e pistacchi, 19

TIMO
Arrosticini di pollo al miele, 77
Calamari Boni, 192
Coda di rospo al limone e pomodorini secchi, 193
Coq au vin, 315
Filetto di orata in crosta di zucchine, 71
Gratin di carote e catalogna, 204
Gulash triestino, 186
Insalata leggera di verdure e pollo, 196
Lepre in salmì, 315
Linguine al pesto alternativo, 41
Lombo di coniglio al forno, 184
Lumache alla bourguignonne, 325
Marò ligure, 23
Orto gratinato, 328
Padellata di zucchine e formaggio, 202
Panini di Marisa, 84
Paté alla melagrana, 260
Penne alle erbe fini, 54
Pennette con crema di piselli e stracchino, 50
Persico con panure di erbe aromatiche e arancia, 70
Polpettone alle erbe, 200
Pomodorini gratinati, 84
Ricottine al forno, 121
Rotolini aromatici, 170
Spezzatino al limone caramellato, 86
Tournedos con crumble di funghi, 185
Vellutata di ceci e aragosta, 286

TONNO
Carbonara di mare, 46
Fusilli al tonno e taralli, 162
Hamburger di tonno, 187
Spaghetti tonno e agrumi, 161
Tartare di tonno con salsa al cavolfiore, 190
Tonno in onda, 190
Tonno scottato in crosta di sesamo, 74
Tonno tonnato, 73

TONNO AFFUMICATO
Carbonara di mare, 46

TONNO SOTT'OLIO
Polpette di tonno, 129
Polpettine di Miguel, 20
Spaghetti al pesto di tonno, 46
Tonno tonnato, 73

TOPINAMBUR
Bagna cauda, 256
Minestra di riso integrale e sogliole, 150

TORRONE
Semifreddo al torrone, 220

TORTE
Sbrisolona, 100
Torta al cioccolato al microonde, 98

Torta al limone con amaretti e tè, 212
Torta amalfitana di ricotta e pere, 337
Torta cioccolato e peperoncino, 217
Torta con arance caramellate, 223
Torta con il ripieno al fondente, 217
Torta de Santiago, 92
Torta della nonna, 213
Torta di banane e mandorle, 94
Torta di cioccolato e couscous, 222
Torta di riso, 221
Torta di rose, 347
Torta diplomatica, 334
Torta gelato alla frutta, 209
Torta paradiso di Maria Callas, 103
Torta romantica, 210
Vassilopita: torta greca all'arancia, 97
Victoria Sponge, 214

TORTE SALATE
Torta di piselli, 122
Torta salata cremosa di carciofi, 131
Torta salata francese, 129
Torta salata integrale, 251
Tortino con fagiolini, 32

TORTELLINI
Rotolini di porro e speck e tortellini fritti, 123

TORTILLAS
Burritos, 206

TREVIGIANA
Risotto alla trevigiana, 54

TRIPPA
Trippa al pomodoro della mamma, 147

TROTA AFFUMICATA
Mousse di trota affumicata, 29

TROTA SALMONATA
Rotolini di trota salmonata, 253

UOVA
Cocotte di asparagi e uova, 18
Crema chantilly, 334
Frittata di Sophia, 174
Gnocchi alla parigina, 277
Lasagne di crêpes, 281
Spätzle, 154
Tortilla di patate, 86
Tuorlo d'uovo fritto, 330
Uova cremose in guscio di pane, 197
Uova e seppie in bianco e nero, 250
Uova in purgatorio, 88
Yorkshire pudding, 308

UOVA DI QUAGLIA
Patate ripiene, 205
Polenta con uova di quaglia, 25

UVA
Schiacciata all'uva, 99

UVETTA
Biscotti di Ambra con infuso allo zenzero, 107
Caponata di peperoni e melanzane, 326
Farfalle allo yogurt, 52
Fritole veneziane, 229
Gatti di Santa Lucia, 235
Mattonella glassata, 339
Muesli casalingo, 110
Paté di fegato di coniglio, 268
Plum cake ricco, 97
Scones, 229
Sfogliata di spinaci, 128
Sfogliatelle alle uvette, 109
Torta di riso, 221
Tuorlo d'uovo fritto, 330

VELLUTATE
Vellutata al groviera, 51
Vellutata di carote con occhi, 297
Vellutata di ceci e aragosta, 286
Vellutata di piselli e menta, 40

VERMICELLI
Vermicelli al cipollotto di Tropea, 280

VERZA
Pizzoccheri valtellinesi, 287

VITELLO
Bis di filetti, 82
Cotolette alla marescialla, 184
Piccatine di vitello, 62
Ruota di carne, 194
Terrina di carne, 179

VODKA
Manzo alla Stroganoff, 59
Pennette alla vodka anni '80, 40
Terrina di pesci affumicati, 257

VONGOLE
Couscous di pesce, 293
Pasta fredda con vongole e pesto, 153
Petto d'anatra terra e mare, 324
Spaghetti allo scoglio in crosta, 285

WÜRSTEL
Cuscinetti golosi, 317
Hot dog on the stick, 60
Involtini di würstel con crauti, 191
Vermi e piselli, 64

YOGURT
Banana cupcake, 224
Cornbread, 134
Cubotti agli agrumi, 209
Farfalle allo yogurt, 52
Pinzimonio con tris di salse, 78
Pollo tandoori, 305

YOGURT GRECO
Cheesecake ai marron glacé, 344
Cubotti agli agrumi, 209
Panini di Marisa, 84

ZAFFERANO
Avemarie della contessa, 171
Gatti di Santa Lucia, 235
Malloreddus alla campidanese, 43
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferano, 314
Sambal di fagiolini, 266
Torta di piselli, 122
Torta salata cremosa di carciofi, 131
Torta insalata integrale, 251

ZENZERO
Biscotti di Ambra con infuso allo zenzero, 107
Ceviche di Miguel, 319
Cheesecake ai marron glacé 344
Frittelle di lenticchie, 205

Fusilli al tonno e taralli, 162
Insalata di lenticchie speziata, 264
Pollo al cocco, 66
Pollo con zenzero e riso basmati, 64
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferan, 314
Pollo tandoori, 30
Ravioli cinesi di Maria, 272
Sambal di fagiolini, 266
Strudel di carne speziato, 318

ZITI
Zuccotto di ziti, 276

ZUCCA
Sfogliette di spinaci e zucca, 23
Capesante con crema di zucca, 294
Cupolette di zucca e bieta, 200
Farfalle alla zucca con pinoli e prosciutto, 148
Riccioli d'oro, 50
Risotto nella zucca, 297
Spezzatino alla zucca, 81
Tortelli di zucca, 295

ZUCCHINE
Filetto di orata in crosta di zucchine, 71
Frittelle alla soia e zucchine, 121
Frittelle dell'orto, 138
Girelle alle zucchine, 14
Lasagne vegetariane, 167
Orecchiette con pesto di pistacchi e zucchine chips, 298
Padellata di zucchine e formaggio, 202
Quiche di zucchine e pecorino, 13
Ratatouille, 205
Sformato di zucchine con caprino, 135
Verdure con fonduta di taleggio, 138

INDICE DELLE PORTATE

ANTIPASTI
Alici fritte, 29
Astice alla catalana, 28
Baba ghanoush e hummus, 20
Bagel blu, 247
Bagna cauda, 256
Barrette con gamberi, 29
Bignè al grana, 247
Bignè alla crema di prosciutto, 139
Biscotti farciti al formaggio, 17
Bocconcini al marron glacé, 29
Casatiello, 262
Cestini di verdure, 260
Cheesecake al pesto, 122
Chiocciole al grana, 134
Chips polenta e funghi, 12
Cima alla genovese, 261
Cipolle caramellate, 265
Club sandwich, 127
Cocktail di gamberi rimodernato, 131
Cocotte di asparagi e uova, 18
Cornbread, 134
Cozze al gratin, 140
Crab cake, 32
Crocchette di patate e mozzarella, 13
Crocchette genovesi, 124
Croquetas di merluzzo, 132
Crostini mozzarella e pomodoro, 253
Crostini radicchio e scamorza, 140
Dadini di ananas e bacon, 29
Erbazzone, 123
Farifrittata con verdure, 136
Filone di pane alle erbe e feta, 126
Fiori di zucca ripieni di pesce, 254
Flan di peperoni, 266
Frittata di alici, 28
Frittata di gambi di carciofo, 33
Frittelle alla soia e zucchine, 121
Frittelle dell'orto, 138
Frittelle di spinaci e stracchino, 265
Fritto di asparagi e burrata, 246
Girelle alle zucchine, 14
Grissini aromatici, 33
Insalata di lenticchie speziata, 264
Insalata russa di piselli, 34
Insalatina di castagne, 264
Insalatina lombarda, 34
Involtini di bresaola un po' speciali, 25
Le mie olive ascolane, 261
Le pucce, 133
Marò ligure, 23
Mazzancolle in crosta, 37
Millefoglie di patate, 124
Mini quiche lorraine, 257
Mousse di trota affumicata, 29
Muffin di focaccia, 14
Onion ring e salvia fritta, 26
Pancake di piselli e salmone, 254
Panini al basilico, 120
Panini al contrario, 13
Panini di patate e pomodorini secchi, 267
Panini patate e speck, 128
Patate romantiche, 249
Paté alla melagrana, 260
Paté di fegato di coniglio, 268
Peperoncini ripieni, 267
Pere ripiene, 250
Pilot di patate, 127
Pitta chicculiata, 133
Pizza a chiocciola, 126
Pizza con il cornicione, 27
Pizza di scarola, 22
Pizza gorgonzola e fichi, 23
Plum cake di fagiolini, 142
Polenta con uova di quaglia, 25
Polpette con frutta secca, 256
Polpette di formaggio, 128
Polpette di tonno, 129
Polpette e salame, 264
Polpettine di Miguel, 20
Polpo imbottigliato, 271
Popcorn mille gusti, 27
Porcospino, 22
Pulpo gallego, 132
Quiche con crema di cavolfiori e broccoli, 17
Quiche di zucchine e pecorino, 13
Ricottine al forno, 121
Rotolini di porro e speck e tortellini fritti, 123
Rotolini di trota salmonata, 253
Salatini alle nocciole, 136
Sambal di fagiolini, 266
Sfogliata di spinaci, 128
Sfogliette di spinaci e zucca, 23

Sformato di salmone, 251
Sformato di zucchine con caprino, 135
Soufflè al formaggio, 248
Spumante di mela con bignè, 26
Stecchi di polpettine, 120
Strudel di salmone, 18
Strudel di scamorza e radicchio, 19
Tatin di carciofi, 252
Tatin di pomodori farciti, 249
Terrina di fave e asparagi, 246
Terrina di pesci affumicati, 257
Terrina di prosciutto e pistacchi, 19
Torta di piselli, 122
Torta salata cremosa di carciofi, 131
Torta salata francese, 129
Torta salata integrale, 251
Tortino con fagiolini, 32
Tramezzino ricco, 34
Tris di antipasti, 29
Uova e seppie in bianco e nero, 250
Verdure con fonduta di taleggio, 138
Vol-au-vent, 135

PRIMI

Arancine, 155
Avemarie della contessa, 171
Bomba di riso con ragù di quaglia, 284
Canederli, 152
Capesante con crema di zucca, 294
Cappelletti in brodo, 282
Cappuccino ai funghi, 298
Carbonara di mare, 46
Carbonara monferrina, 148
Conchiglie ai formaggi e granella di nocciole, 56
Conchiglie alle patate, 150
Conchiglioni del barone, 53
Couscous di pesce, 293
Farfalle alla crema di scampi, 47
Farfalle alla zucca con pinoli e prosciutto, 148
Farfalle allo yogurt, 52
Farfalle fucsia di Ugo Tognazzi, 280
Farro ai due pomodori, 38
Frittata di Sophia, 174
Fusilli al tonno e taralli, 162
Gnocchetti di riso gratinati, 278
Gnocchi al ragù bianco, 276
Gnocchi alla parigina, 277
Gnocchi alla romana ai funghi, 300
Gnocchi di pane, 167
Lasagne ai broccoli, 151
Lasagne ai carciofi, 154
Lasagne con crema di gorgonzola, 155
Lasagne di crêpes, 281
Lasagne fumée, 164
Lasagne vegetariane, 167
Lenticchie con polpettine, 152
Linguine al pesto alternativo, 41
Mac'n'cheese, 151
Malloreddus alla campidanese, 43
Mezzemaniche all'orientale, 161
Mezzemaniche squacquerone e crudo, 43
Millefoglie di patate e pomodori, 300
Minestra di riso integrale e sogliole, 150
Minestra di Ugo, 52
Minestrina di sogliola, 162
Nidi di spaghetti al gratin, 146
Orecchiette con braciole, 146
Orecchiette con pesto di pistacchi e zucchine chips, 298
Orecchiette patate e rucola, 56
Orzotto agli spinaci, 46
Pasta con salsiccia e funghi, 160
Pasta fredda alle melanzane, 160
Pasta fredda con vongole e pesto, 153
Pasticcio di gnocchi al forno, 169
Penne alle cime di rapa e pancetta affumicata, 53
Penne alle erbe fini, 54
Pennette alla vodka anni '80, 40
Pennette con crema di piselli e stracchino, 50
Pici alle erbe, 49
Pisarei e faso, 289
Pizzoccheri valtellinesi, 287
Pomodori con il riso, 157
Pomodori verdi fritti, 139
Ragù di soia e verdure, 41
Ravioli cinesi di Maria, 272
Reginette di Vittorio Emanuele II, 294
Riccioli d'oro, 50
Riso semola e pompelmo di Oldani, 283
Risotto ai gamberi e creste di gallo, 296
Risotto ai porri e merluzzo croccante, 159
Risotto alla banana, 39
Risotto alla trevigiana, 54
Risotto curry e capesante, 291
Risotto di Diego, 166
Risotto nella zucca, 297
Risotto rosso con quenelle di ricotta, 159
Rotolini aromatici, 170
Rotolo di gnocchi, 290
Spaghetti agli agretti o barba del frate, 289
Spaghetti al pesto di agrumi, 286
Spaghetti al pesto di tonno, 46
Spaghetti alle due bottarghe, 285
Spaghetti allo scoglio in crosta, 285
Spaghetti and meatballs, 169
Spaghetti con la mollica, 39
Spaghetti gratinati in pagnotta, 290
Spaghetti pomodorini e feta, 38
Spaghetti tonno e agrumi, 161
Spätzle, 154
Strascinati con broccoletti e fonduta, 166
Strozzapreti al ragù, 164
Tagliatelle ai carciofi croccanti, 283
Tagliatelle al nero di seppia e sugo di cernia, 279
Tagliolini al limone, 52
Tajarin al tartufo bianco, 273
Timballini siciliani, 278
Timballo di tagliatelle con polpettine, 171
Tortelli di zucca, 295
Trippa al pomodoro della mamma, 147
Trofie con fagiolini e calamari, 47
Vellutata al groviera, 51
Vellutata di carote con occhi, 297
Vellutata di ceci e aragosta, 286
Vellutata di piselli e menta, 40

Vermicelli al cipollotto di Tropea, 280
Zuccotto di ziti, 276
Zuppa di Valpelline, 295

SECONDI

Ali di pollo glassate, 59
Anatra ai mandarini cinesi, 313
Anatra alle amarene, 185
Arrosticini di pollo al miele, 77
Baccalà in gratin con broccoli piccanti, 76
Bastoncini di salmone, 70
Bis di filetti, 82
Bocconcini di coda di rospo foderati di prosciutto, 78
Bocconcini di merluzzo con maionese leggerissima, 76
Branzino arrotolato con salsa di peperone, 320
Brasato al barolo, 312
Burritos, 206
Calamari Boni, 192
Calamari e gamberi sale e pepe, 74
Calamari e piselli, 71
Caponata di peperoni e melanzane, 326
Cappon magro, 318
Carpaccio dell'Harry's Bar, 61
Carré di maiale all'arancia con speck e frutta secca, 304
Cartoccio di orata e salmone, 324
Ceviche di Miguel, 319
Chili con carne di Litz, 186
Cicerchie con salsicce, 67
Coda di rospo al limone e pomodorini secchi, 193
Coq au vin, 315
Costolette di agnello alle nocciole, 65
Cotechino in crosta con salsa di mele, 311
Cotolette alla marescialla, 184
Coxinha, 303
Crema chantilly, 334
Cupolette di zucca e bieta, 200
Cuscinetti golosi, 317
Djuvec vegetariano, 328
Doppietta di melanzane, 196
Empanadas, 189
Fegato alla veneziana, 189
Feijoada, 187
Filetto di manzo alle ciliegie, 83
Filetto di manzo in crosta, 304
Filetto di orata in crosta di zucchine, 71
Filetto in salsa di vino, 180
Fricassea di coniglio, 191
Frittelle di lenticchie, 205
Gâteau di patate, 88
Gratin di carote e catalogna, 204
Gratin di cavolfiore e salmone, 70
Gratin di finocchio e caprino, 87
Gratin di merluzzo, 82
Gulash triestino, 186
Hamburger di melanzane, 194
Hamburger di tonno, 187
Hot dog on the stick, 60
Insalata con fritti, 203
Insalata di arance, finocchio e bollito, 62
Insalata di roastbeef, 87
Insalata leggera di verdure e pollo, 196
Involtini bolliti di tacchino con salsa verde, 65
Involtini di maiale al Cannonau, 58
Involtini di würstel con crauti, 191
Kartoffelpuffer, 192
La coscetta di Fiore, 60
Lepre in salmì, 315
Lombo di coniglio al forno, 184
Lumache alla bourguignonne, 325
Manzo alla Stroganoff, 59
Moscardini con pomodorini secchi, 326
Orata in crosta, 323
Orto gratinato, 328
Padellata di lattuga al cipollotto, 201
Padellata di zucchine e formaggio, 202
Panini di Marisa, 84
Papero alla melagrana, 312
Pasticcio di patate e carciofi, 203
Patate ripiene, 205
Persico con le verdure, 73
Persico con panure di erbe aromatiche e arancia, 70
Pesce spada che si crede un ossobuco, 321
Petto d'anatra terra e mare, 324
Picanha, 66
Piccatine di vitello, 62
Pinzimonio con tris di salse, 78
Polenta ai due sughi, 178
Pollo al cocco, 66
Pollo alle olive, 58
Pollo con zenzero e riso basmati, 64
Pollo e couscous con pere, cannella e zafferano, 314
Pollo e patate alla diavola, 183
Pollo medioevale, 83
Pollo tandoori, 305
Polpette di fagioli, 201
Polpettine in foglia di limone, 193
Polpettone, 180
Polpettone alle erbe, 200
Pomodorini gratinati, 84
Purè di fagiolini e mandorle, 325
Purè di patate dolci, 309
Quiche di asparagi, 206
Ratatouille, 205
Roastbeef alla soia, 82
Rotolo di salmone, 199
Ruota di carne, 194
Salsicce vestite di peperoni, 179
Salsiccia e fagioli, 60
Seppioline una tira l'altra, 75
Sfogliate di indivia belga, sogliola e arancia, 91
Sgombri all'arancia, 74
Sofficiotti, 181
Spezzatino al limone caramellato, 86
Spezzatino alla zucca, 81
Spiedini di pollo e friggitelli, 62
Spinaci gratinati, 87
Strudel di carne speziato, 318
Sunday Roast, 307
Sushi di carne, 197
Tacchino del Ringraziamento, 308
Tajine di agnello, 313
Tartare di tonno con salsa al cavolfiore, 190
Tegame di acciughe, 75
Tempura, 320
Terrina di carne, 179
Tiella di maiale, 181
Tigelle modenesi, 195
Toast di funghi, 200
Tonno in onda, 190
Tonno scottato in crosta di sesamo, 74
Tonno tonnato, 73
Tortilla di patate, 86
Tournedos con crumble di funghi, 185
Tuorlo d'uovo fritto, 330

Un signor Cheeseburger, 81
Uova cremose in guscio di pane, 197
Uova in purgatorio, 88
Verdure gratinate con seitan, 202
Vermi e piselli, 64
Vignarola, 204
Yorkshire pudding, 308

DOLCI

Aspic di frutti di bosco, 220
Baklava, 341
Banana bread, 92
Banana cupcake, 224
Banane caramellate, 109
Bastoncini con gocce di cioccolato, 236
Biancaneve di cioccolato bianco, 216
Bicchierini di cioccolato bianco con caffè alla nocciola, 115
Bicchierini formaggio e fragole, 106
Biscotti abbracciati, 230
Biscotti Del Selletto, 233
Biscotti di Ambra con infuso allo zenzero, 107
Biscotti di Natale con cristalli colorati, 352
Biscottini al cocco con salsa al cioccolato, 111
Biscottini cinesi della fortuna, 348
Biscottini di frolla all'olio, 104
Brownie, 99
Budino viennese, 239
Cannoli siciliani, 352
Caprese di cioccolato bianco, 214
Cestino croccante di pere e cioccolato, 343
Cheesecake a freddo, 96
Cheesecake ai marron glacé, 344
Chocolate biscuit cake, 228
Ciambella integrale di pere, 102
Ciambellone ai frutti di bosco e mascarpone, 93
Cioccolata calda aromatizzata, 113
Coppa caldo e freddo, 241
Crema di cioccolato con carpaccio di lamponi, 342
Crema di marroni, 344
Crema gianduia, 113
Crema pasticcera, 334
Crostata con arancia e cioccolato, 338
Crostata con gelato allo yogurt e frutti di bosco, 98
Crostata di amarene e ricotta, 102
Cubotti agli agrumi, 209
Cubotti al cocco, 96
Cuore di San Valentino, 331
Cupcake, 242
Dolcetti di riso soffiato, 100
Doughnut, 351
Fagottini dolci di ricotta, 228
Fonduta di cioccolato con spiedini e tramezzini golosi, 114
Fritole veneziane, 229
Frittelle di castagne, 233
Frutta fritta caramellata di Tao, 355
Gatti di Santa Lucia, 235
Gelatine di frutta, 238
Key lime pie, 338
Kipferl: biscotti alla vaniglia, 114
Krapfen, 343
Latte fritto, 234
Latte in piedi alla liquirizia, 110
Madeleine, 109
Mattonella glassata, 339
Mele stregate caramellate, 231
Millefoglie fragole e meringhe, 334
Mini cassatine, 230
Mousse ai tre agrumi, 234
Mousse di Pinella, 341
Muesli casalingo, 110
Muffin al cioccolato e burro di arachidi, 235
Ossa da morto, 112
Pancake con frutta, 106
Panettoncini farciti, 111
Panettone imbottito, 223
Pastiera napoletana, 208
Plum cake ricco, 97
Profitterol con scorciatoia, 238
Quadrotti al cioccolato, 94
Quindim, 339
Sbrisolona, 100
Schiacciata all'uva, 99
Schiacciata fiorentina, 104
Scones, 229
Seadas, 231
Semifreddo al torrone, 220
Sfogliatelle alle uvette, 109
Stella di Natale, 335
Strudel banane e cioccolato, 93
Struffoli, 344
Tiramisù croccante, 112
Toast di Elvis, 114
Torrette di fragole, 103
Torta al cioccolato al microonde, 98
Torta al limone con amaretti e tè, 212
Torta amalfitana di ricotta e pere, 337
Torta cioccolato e peperoncino, 217
Torta con arance caramellate, 223
Torta con il ripieno al fondente, 217
Torta de Santiago, 92
Torta della nonna, 213
Torta di banane e mandorle, 94
Torta di cioccolato e couscous, 222
Torta di riso, 221
Torta di rose, 347
Torta diplomatica, 334
Torta gelato alla frutta, 209
Torta paradiso di Maria Callas, 103
Torta romantica, 210
Triangoli al cioccolato, 107
Tronchetto di Natale, 353
Vassilopita: torta greca all'arancia, 97
Victoria Sponge, 214
Zuccotto di ribes, 221
Zuppa inglese, 213

SALSE

Salsa alle pere, 314
Salsa Gravy, 308
Salsa masala, 305
Salsa verde, 65